

[Legislação correlata - Portaria 1 de 14/01/2020](#)

[Legislação correlata - Portaria 68 de 24/12/2018](#)

## **DECRETO Nº 38.981, DE 10 DE ABRIL DE 2018**

Aprova o Regulamento da inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos no Distrito Federal de que trata a Lei nº 5.800, de 10 de janeiro de 2017.

O GOVERNADOR DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 100, inciso VII da Lei Orgânica do Distrito Federal e considerando o que dispõe o artigo 31 da Lei 5.800, de 10 de janeiro de 2017, DECRETA:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento da inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos no Distrito Federal de que trata a Lei nº 5.800, de 10 de janeiro de 2017, nos termos do Anexo Único.

Art. 2º Revogam-se as disposições em contrário, especialmente os [Decretos nº 19.339, de 19 de junho de 1998](#) e nº [19.341, de 19 de junho de 1998](#).

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

**Brasília, 10 de abril de 2018**

**130º da República e 58º de Brasília**

**RODRIGO ROLLEMBERG**

### **ANEXO ÚNICO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, VEGETAL E DE MICRORGANISMOS NO DISTRITO FEDERAL TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º Este Regulamento dispõe sobre as normas da inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos no Distrito Federal de que trata a Lei nº 5.800, de 10 de janeiro de 2017.

Parágrafo único. A inspeção sanitária de que trata o caput envolve as ações de fiscalização e auditoria dos correspondentes produtos e estabelecimentos.

Art. 2º Para efeito deste Regulamento, entende-se por:

I - abate: processo intencional que provoque a morte de um animal para consumo humano e/ou para aproveitamento comercial;

II - abate sanitário: operação de abate de animais, determinado pelo serviço de defesa agropecuária oficial, realizado em abatedouro sob inspeção;

III - abate sob preceitos religiosos: procedimento de abate específico, realizado sob orientação de autoridade religiosa, para atendimento de exigência à comunidade que o requeira, devidamente certificado;

IV - alimentos prontos para o consumo: são alimentos preparados ou pré-cozidos ou cozidos, que para o seu consumo não necessitam de adição de outros ingredientes, dependentes ou não de aquecimento ou cozimento complementar, excetuando-os alimentos definidos em outros regulamentos técnicos específicos e os embutidos cárneos cozidos;

V - amostra representativa: é a amostra constituída por um número de unidades amostrais estabelecido de acordo com legislação vigente, que representa o lote de um determinado produto;

VI - animal de açougue: bovídeos, suídeos, caprinos, ovinos, equídeos, lagomorfos e aves domésticas;

VII - animal exótico: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, àquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, e também àquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

VIII - animal silvestre: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras, cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental;

IX - auditoria: exame cuidadoso e sistemático das instalações e atividades desenvolvidas nos estabelecimentos processadores de produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos, verificando o atendimento de requisitos normativos, a eficácia dos programas de autocontrole, sua implementação e a fidelidade de seus registros, a partir de evidências objetivas.

X - autoridade sanitária: servidor público investido de competência para fiscalizar, controlar, inspecionar e reinspecionar matéria de interesse direto ou indireto para a saúde das pessoas;

XI - centro de distribuição: estabelecimento que não realiza qualquer atividade de manipulação de produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos, recebendo e expedindo-os devidamente acondicionados e rotulados;

XII - contaminação cruzada: é a transferência de resíduos e contaminantes para um produto, tanto por contato direto ou indireto, por manipuladores, utensílios, equipamentos, acessó�enterios ou pelo ar;

XIII - documentos zoonosantários: documentos relativos ao trânsito animal e ao boletim sanitário que contenha as informações de saúde do rebanho ou dos animais, data de uso de fármacos, bem como períodos de carência destes, vacinas, cirurgias, etc;

XIV - envasamento do leite: operação pela qual o leite é acondicionado em condições higiênicas em embalagem apropriada;

XV - estabelecimento varejista: estabelecimento comercial que, preponderantemente, efetue vendas diretas ao consumidor final, ainda que realize vendas por atacado esporadicamente;

XVI - fiscalização: ação privativa e não delegável dos órgãos do poder público, efetuado por servidores públicos fiscais com poder de polícia para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

XVII - insensibilização: é o processo ou procedimento aplicado intencionalmente ao animal para promover um estado de inconsciência e insensibilidade, podendo ou não provocar morte instantânea;

XVIII - inspeção: atividade de polícia administrativa, privativa dos servidores lotados na DIPOVA, pautada na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos e relacionados aos processos e sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, expedição e trânsito;

XIX - interdição: impedimento ou proibição do funcionamento ou da utilização de área, produto ou serviço por descumprimento da legislação sanitária ou risco iminente à saúde pública;

XX - interdição do produto: ato no qual se impossibilita a venda, fabricação e/ou consumo de um produto;

XXI - inutilização: tornar inútil ou imprestável através de produtos químicos, incineração ou outro método indicado pela DIPOVA;

XXII - leite de retenção: é o produto da ordenha que precede o trigésimo dia da parição;

XXIII - leite de retorno: é o leite que foi expedido para o mercado consumidor, mas que, por algum motivo, não chegou a ser entregue no destino e retorna para reprocessamento;

XXIV - manejo pré-abate: é o conjunto de operações desde a chegada dos animais ao estabelecimento até a insensibilização;

XXV - manipulador de alimentos: é o profissional que tem contato direto ou indireto com o alimento e/ou que manuseia equipamentos ou utensílios que entram em contato direto com alimentos;

XXVI - ovoproduto: o produto obtido a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou suas misturas, após eliminação da casca e das membranas, podendo ser parcialmente completado por outros ingredientes e aditivos, com apresentação no estado líquido, somentelido, concentrado, seco, cristalizado, congelado, ultracongelado, coagulado ou outras formas regularmente aprovadas.

XXVII - ovoscopia: exame em que se revela a condição da casca do ovo, bem como o seu aspecto interno através de visualização por foco de luz incidente sobre o ovo em movimento de rotação, em local escuro;

XXVIII - pasteurização do leite: é o emprego do calor por determinado período de tempo com o propósito de destruir totalmente a flora microbiana patogênica, sem provocar alterações sensíveis da constituição física e do equilíbrio químico do leite ou prejudicar seus elementos bioquímicos ou interferir em suas características sensoriais normais;

XXIX - procedimentos humanitários de manejo pré-abate e abate: conjunto de operações baseadas em critérios técnico-científicos que assegurem o bem-estar dos animais desde seu embarque nas propriedades até a morte ocasionada pela sangria, evitando dor e sofrimento desnecessários;

XXX - produto acabado: produto que tenha passado por todas as fases de produção e acondicionamento no estabelecimento registrado, e que esteja pronto para a distribuição;

XXXI - produto clandestino: todo produto de origem animal, vegetal ou microrganismo processado sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua procedência quanto ao estabelecimento de origem e localização, ou que não tenha sido submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente;

XXXII - produto de origem animal: é todo o produto, subproduto, matéria prima ou afim proveniente, relacionado ou derivado de qualquer animal, comestível ou não comestível, destinado ou não à alimentação humana, adicionado ou não de vegetais ou de aditivos para sua conservação, condimentação, coagulação, fermentação ou colorização, entre outros, cuja composição centesimal apresente mais de 50% de matéria-prima de origem animal.

XXXIII - produto de origem de microrganismos: é todo produto proveniente ou derivado de qualquer microrganismo destinado à alimentação humana, adicionado ou não de produto de origem vegetal, animal ou aditivos para conservação, condimentação, fermentação ou colorização, entre outros, cuja composição centesimal apresente mais de 50% de matéria-prima de origem de microrganismo.

XXXIV - produto de origem vegetal: é todo produto proveniente ou derivado de qualquer vegetal e destinado à alimentação humana, adicionado ou não de produto de origem animal, de microrganismo ou aditivos para conservação, condimentação, fermentação ou colorização, entre outros, inclusive os produtos oriundos da olericultura, tais como folhosas, raízes, bulbos, tubérculos, frutos diversos e partes comestíveis de plantas e da fruticultura, dentre eles bebidas, polpas, geleias e doces, farinhas, féculas, vegetais minimamente processados, conservas e desidratados, cuja composição centesimal apresente mais de 50% de matéria-prima de origem vegetal;

XXXV - produto in natura: produto em seu estado natural, sem sofrer processamento;

XXXVI - produto cárneo formulado: produto cárneo que passou por processamento que modificou sua composição, natureza e sabor, utilizando-se ingredientes adicionais e/ou aditivos;

XXXVII - responsável técnico: profissional legalmente habilitado que seja declarado apto pelo respectivo conselho de classe para exercer a atividade pretendida; e

XXXVIII - rotulagem: ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou a tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria-prima, produto ou subproduto, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiqueta, carimbo e folheto;

Art. 3º Compete à Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural do Distrito Federal - SEAGRI/DF, por intermédio da Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal -

DIPOVA, na condição de Serviço de Inspeção Distrital, realizar as ações de fiscalização, auditoria e inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos no Distrito Federal.

Art. 4º A fiscalização, auditoria e a inspeção e reinspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos abrangem:

I - a classificação, o registro, o relacionamento e o funcionamento dos estabelecimentos;

II - a higiene geral dos estabelecimentos registrados e a saúde do pessoal envolvido na manipulação;

III - as fases de recebimento, elaboração, preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte e depósito de matérias-primas, produtos e subprodutos;

IV - os produtos afins, tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros usados pelos estabelecimentos;

V - o exame ante e post mortem dos animais de açougue, exóticos, silvestres e pescado;

VI - a classificação, embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos neste Regulamento e em normas específicas ou fórmulas aprovadas;

VII - os exames sensoriais, microbiológicos, físico-químicos e histológicos das matérias-primas, produtos ou subprodutos;

VIII - as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias;

IX - as condições dos veículos de transporte de animais vivos destinados ao abate;

X - os meios de transporte dos produtos, seus derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana; e

XI- O trânsito dos produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos dentro do território do Distrito Federal.

Art. 5º A inspeção e a reinspeção sanitária e industrial de que trata o presente Regulamento são realizadas nos estabelecimentos localizados nas áreas rurais e urbanas, vias públicas, rodovias postos de fronteira e pontos de carga e descarga, nos termos previstos no artigo 9º da Lei 5.800, de 10 de janeiro de 2017.

Parágrafo único. A inspeção e a reinspeção sanitária de que trata o caput se estende aos centros de distribuição de produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos e estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e tem por objetivo:

I - reinspecionar produtos destinados ao comércio distrital;

II - verificar a existência de produto clandestino;

III - coletar produtos para análises e monitoramento da qualidade; e

IV - recolher produtos registrados ou em processo de registro na DIPOVA, que apresentem irregularidades.

Art. 6º A comercialização de produtos originados dos estabelecimentos registrados ou relacionados junto ao DIPOVA, nos termos deste Regulamento, é destinada ao mercado do Distrito Federal.

Parágrafo único. Os estabelecimentos podem realizar comércio interestadual dos seus produtos em casos específicos definidos por legislação específica.

## **TÍTULO II DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS**

Art. 7º Ficam obrigados a prévio registro ou relacionamento na DIPOVA todos os estabelecimentos localizados no Distrito Federal que industrializam, manipulam, beneficiam, transformam, preparam, acondicionam, embalam, armazenam ou distribuem produtos de origem animal, vegetal ou de microrganismos, de acordo com a classificação dos estabelecimentos previstos neste Regulamento, e que não realizem venda direta ao consumidor final como atividade principal.

§1º Excetuam-se do disposto no caput os estabelecimentos que realizam apenas armazenamento e distribuição, salvo nas hipóteses previstos neste Regulamento.

§2º Os estabelecimentos varejistas enquadrados como Fábrica de Produtos Cárneos, de acordo com este Regulamento, estão passíveis de registro e devem:

I - possuir instalações industriais específicas e adequadas à finalidade a que se destinam;

II - apresentar todos os documentos de registro relacionados estritamente à classificação de estabelecimento da atividade pretendida; e

III - atender a todas as demais exigências previstas neste Regulamento para os estabelecimentos registrados.

§3º Os produtos dos estabelecimentos varejistas enquadrados como Fábrica de Produtos Cárneos que não possuam registro na DIPOVA são considerados produtos clandestinos, sujeitando os responsáveis às penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 8º Para a construção de estabelecimentos, o interessado pode solicitar à DIPOVA a vistoria prévia do terreno, com a finalidade de avaliar a viabilidade da área a ser utilizada para as instalações.

Parágrafo único. A ampliação, remodelação, reforma ou construção nos estabelecimentos registrados, relacionados ou em registro, tanto de suas dependências quanto instalações, pode ser submetida à aprovação da DIPOVA e, quando for o caso, do órgão ambiental competente.

Art. 9º É vedado o registro ou o relacionamento de estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa acarretar risco de contaminação cruzada ou prejuízo à saúde pública.

Art. 10. O registro e o relacionamento devem ser requeridos na SEAGRI-DF, instruindo-se o processo com os documentos definidos por Portaria do titular da SEAGRI-DF.

Parágrafo único. Podem ser editadas, de forma complementar, normas técnicas de composição, avaliação, recebimento e apresentação da documentação para registro, por ato do titular da DIPOVA.

Art. 11. A DIPOVA pode fornecer modelos próprios dos documentos necessários ao registro, relacionamento ou funcionamento de estabelecimentos tratados neste Regulamento.

## **CAPÍTULO I DO REGISTRO**

Art. 12. Recebidos e analisados os documentos necessários para registro, os fiscais da DIPOVA realizam a vistoria final das instalações, a fim de verificar a compatibilidade das instalações com o projeto aprovado e às exigências estabelecidas neste Regulamento.

§1º O Certificado de Registro é emitido após aprovação da documentação exigida para o Registro e da vistoria final realizada pelos fiscais da DIPOVA.

§2º No Certificado de Registro devem constar o número de registro na DIPOVA, denominação da empresa, classificação do estabelecimento, localização e outras informações necessárias, e deve estar exposto em local visível no estabelecimento.

Art. 13. O estabelecimento devidamente registrado pode realizar apenas as atividades incluídas no memorial econômico-sanitário, de acordo com sua capacidade de produção e sua classificação quando do registro, não podendo incluir ou alterar livremente as atividades sem prévia autorização da DIPOVA.

Art. 14. Para inclusão de atividades, devem ser protocolados todos os documentos que contemplem a nova classificação, conforme definido em normas complementares.

§1º A atividade somente pode ser iniciada após análise e aprovação pela DIPOVA da documentação apresentada e a atualização do Certificado de Registro.

§2º Quando a inclusão de atividades implicar na alteração da classificação do estabelecimento deve ser emitido novo Certificado de Registro com a(s) classificação(ões) atualizada(s), revogando-se o certificado anterior.

Art. 15. Em caso de cancelamento do registro de todos os produtos de determinada atividade do estabelecimento, deve ser emitido novo Certificado de Registro, com a(s) classificação (ões) atualizada(s), devendo ser revogado o certificado anterior.

Art. 16. Deve ser concedido um número de registro na DIPOVA por estabelecimento.

§1º No caso de estabelecimentos que realizam o processamento de produtos de diferentes origens, sendo elas animal, vegetal ou de microrganismos, podem ser concedidos números distintos de registro, desde que existam instalações industriais adequadas para cada tipo de atividade.

§2º Podem ser utilizadas dependências comuns para ambas as atividades, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção distrital, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

§3º No caso de estabelecimentos com números distintos de registro e que possuem de pendências que lhe sejam comuns, cada estabelecimento é responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nestas dependências.

Art. 17. É admitido o uso de mais de uma marca comercial por número de registro.

Art. 18. O estabelecimento que interromper seu funcionamento por comunicação à DIPOVA, por sanção do serviço de inspeção, ou por constatação dos fiscais de que não está em funcionamento, somente pode reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Quando a interrupção do funcionamento ou a interdição do estabelecimento ultrapassar 12 meses, o respectivo registro deve ser cancelado.

Art. 19. O estabelecimento que tiver seu registro cancelado somente pode registrar-se novamente mediante abertura de novo processo, submetendo-se a todas as normas e procedimentos de registro na DIPOVA.

Art. 20. Cancelado o registro do estabelecimento, todo o material referente ao registro na Secretaria de Estado de Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural do Distrito Federal, inclusive de natureza científica, arquivo e carimbos oficiais da Inspeção Distrital devem ser recolhidos à DIPOVA.

Parágrafo único. O estabelecimento fica obrigado a inutilizar, sob supervisão da autoridade sanitária, os rótulos e embalagens que contenham o selo de Inspeção Distrital.

## **CAPÍTULO II DO RELACIONAMENTO**

Art. 21. São relacionadas as instalações acessmentarias de estabelecimentos de produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos registrados na DIPOVA em que se realizam exclusivamente operações de armazenamento e distribuição de matérias-primas e/ou produtos acabados, e que se situam fora do terreno do estabelecimento registrado.

Art. 22. O relacionamento deve ser requerido ao titular da SEAGRI/DF mediante a apresentação dos documentos exigidos para registro, definidos por Portaria daquela Secretaria.

Parágrafo único. Os estabelecimentos relacionados estão submetidos a regime de inspeção com periodicidade diferenciada.

Art. 23. O Certificado de Relacionamento é concedido após vistoria final que comprove que as instalações estão de acordo com a documentação previamente aprovada.

§1º No Certificado de Relacionamento consta o número de relacionamento na DIPOVA, o nome da empresa, a identificação e a classificação do estabelecimento ao qual está relacionado, a localização e outras informações necessárias.

§2º O Certificado deve estar exposto em local visível no estabelecimento.

Art. 24. Situações relativas ao Relacionamento não previstas nesse Regulamento serão definidas em atos do titular da SEAGRI/DF ou em atos conjuntos com demais órgãos de fiscalização sanitária.

## **CAPÍTULO III**

## **DO ARRENDAMENTO, DA LOCAÇÃO E DA TRANSFERÊNCIA DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO**

Art. 25. Os estabelecimentos registrados ou relacionados que forem arrendados em sua totalidade devem realizar a transferência de registro, conforme disposto neste Capítulo.

Art. 26. No caso de arrendamento ou locação do estabelecimento por um ou mais arrendatário ou locatário em que o proprietário que detém o registro na DIPOVA continue exercendo as atividades no local, não é procedida a transferência do registro, permanecendo o proprietário da empresa registrada como responsável pelas ações do arrendatário ou locatário frente à DIPOVA.

Art. 27. No caso de arrendamento ou locação do estabelecimento por mais de um arrendatário ou locatário, em que o proprietário que detém o registro na DIPOVA não continue exercendo as atividades no local, deve ser procedida a transferência do registro para um dos arrendatários ou locatários, que assume como responsável pelas ações de todos os arrendatários/locatários frente à DIPOVA.

Art. 28. Cada arrendatário ou locatário deve possuir marca comercial própria na rotulagem dos produtos, que deve ser avaliada e aprovada pela DIPOVA.

Art. 29. Nenhum estabelecimento registrado ou relacionado pode ser vendido, arrendado ou locado em sua totalidade sem que concomitantemente seja feita a transferência de responsabilidade do registro ou relacionamento para a nova firma.

§1º O vendedor, arrendador ou locador deve entregar à DIPOVA uma comunicação da transferência da responsabilidade pelo estabelecimento em até 02 dias úteis após o ajuste.

§2º É obrigação do proprietário ou responsável por estabelecimento registrado ou relacionado notificar aos interessados na compra, arrendamento ou locação a situação em que o mesmo se encontra, em face das exigências deste Regulamento.

§3º A responsabilidade pelo estabelecimento registrado ou relacionado permanece inalterada até a efetivação da transferência.

§4º Para que seja efetivada a transferência, o responsável deve apresentar toda a documentação relativa ao registro do estabelecimento que esteja vinculada ao seu proprietário.

§5º Se o comprador, arrendatário ou locatário não apresentar os documentos necessários à transferência dentro do prazo máximo de 60 dias da efetivação do contrato, o registro ou relacionamento do estabelecimento é cancelado de ofício.

§6º No caso de desistência ou não ocorrência da transação, o proprietário deve solicitar o cancelamento do pedido de transferência do registro.

§7º Realizada a transferência do registro ou relacionamento, o novo proprietário é obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 30. O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

### **CAPÍTULO IV DA ROTULAGEM E REGISTRO DOS PRODUTOS**

Art. 31. Todo produto acabado, fabricado por estabelecimento registrado na DIPOVA, deve possuir rotulagem aprovada pela DIPOVA, com um respectivo número de registro.

Parágrafo único. O registro do produto é condicionado à aprovação da rotulagem, que abrange a formulação, o processo de fabricação e o croqui do rótulo.

Art. 32. O estabelecimento deve requerer à DIPOVA a análise da rotulagem dos produtos que pretende fabricar utilizando-se dos modelos impressos adotados pela DIPOVA ou em sistema que venha a ser implantado.

Parágrafo único. Os procedimentos e documentos necessários para requerimento da análise da rotulagem, bem como para sua aprovação, são definidos pela DIPOVA em normas complementares.

Art. 33. Além das informações previstas em legislações específicas, o rótulo do produto deve conter:

I - a expressão: "Registro na Secretaria de Agricultura SID/DIPOVA sob nº 0000/000", onde os quatro primeiros números representarão o número de registro do produto, conforme numeração sequencial proposta pelo próprio estabelecimento, e os números após a barra corresponderão ao número de registro do estabelecimento;

II - o selo da inspeção distrital, contendo o número de registro do estabelecimento, conforme modelos previstos no anexo I deste Regulamento.

Art. 34. A aprovação da rotulagem pela DIPOVA não exige os estabelecimentos de cumprirem as determinações de outros órgãos sanitários, de controle de qualidade e de defesa do consumidor.

Art. 35. Nenhum estabelecimento pode comercializar produtos sem formulação e rótulo aprovados pela DIPOVA.

Art. 36. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento, podendo ser realizada auditoria pela DIPOVA para verificação dos processos de fabricação.

Art. 37. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 38. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo do produto pode ser realizada sem prévia aprovação da DIPOVA.

### **TÍTULO III DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 39. É vedado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, vegetal ou microrganismos que não esteja instalado e equipado de acordo com as normas deste Regulamento.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, de acordo com a capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 40. O estabelecimento de produtos de origem animal, vegetal ou microrganismos deve satisfazer as seguintes condições básicas e comuns:

I - estar situado em local distante de fonte produtora de odores indesejáveis, poluição e/ou contaminação de qualquer natureza, capaz de interferir na inocuidade dos produtos;

II - dispor de área suficiente para construção de todas as instalações previstas;

III - possuir vias e áreas utilizadas dentro do seu limite perimetral, dotadas de superfície compactada e pavimentada, de modo a impedir o acúmulo de água e sujidades, e a formação de poeira ou lama;

IV - possuir calçamento de, no mínimo, 80 cm (oitenta centímetros) de largura ao redor do estabelecimento, com superfície pavimentada e escoamento adequado, inclusive no trajeto até sanitários e vestiários;

V - dispor, a critério da DIPOVA, de cobertura no trajeto dos sanitários e vestiários à entrada da área de produção, e nas áreas de recebimento de matérias-primas, embalagens e de expedição de produtos acabados;

VI - dispor de iluminação adequada à atividade desenvolvida, que não gere áreas de sombreamento, ofuscamento, reflexos fortes e contrastes excessivos, de forma a não alterar a coloração natural dos alimentos;

VII - possuir proteção ante explosão em todas as lâmpadas nas áreas de manipulação e armazenamento de produtos, ou utilizar lâmpadas que não representem risco de explosão;

VIII - possuir instalações elétricas embutidas ou aparentes que, neste caso, devem estar perfeitamente recobertas por canos isolantes, não sendo permitidos cabos pendurados;

IX - dispor de ventilação suficiente, em todas as dependências, com garantia de renovação do ar e de controle de partículas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis e, ainda, considerar o seguinte:

a) em caso de necessidade, e supletivamente, podem ser instalados exaustores;

- b) o uso de ventiladores somente será permitido quando necessário para o processo tecnológico;
- c) o uso de lanternins quando as coberturas dispensam forro é permitido, desde que providos de tela à prova de insetos;
- d) a corrente de ar deve fluir de uma zona limpa para uma zona suja.

X - possuir pisos de cor clara, lisos, impermeáveis, antiderrapantes e resistentes à abrasão e ao impacto, não podendo apresentar rachaduras, de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto, nas áreas de recepção, produção, depósito, expedição, vestiários e sanitários;

XI - possuir cantos arredondados entre piso e paredes;

XII - possuir paredes lisas e impermeáveis de cor clara, de maneira a facilitar a limpeza e a higienização dos estabelecimentos;

XIII - dispor de tela de proteção contra a entrada de pragas em todas as aberturas para a área externa, ou outros mecanismos eficazes;

XIV - quando dispor de janelas, estas devem possuir altura mínima de 02 metros e os parapeitos chanfrados;

XV - possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro impermeável de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização;

XVI - dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destina para recebimento, industrialização, embalagem, conservação, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separadas por meio de paredes totais daquelas destinadas ao preparo de subprodutos;

XVII - dispor de local adequado para depósito de subprodutos e resíduos, climatizado ou não a critério da DIPOVA, de forma que não fique exposto às intempéries climáticas, que não atraia insetos e animais e não prejudique ou dificulte os trabalhos no estabelecimento, respeitadas as normas ambientais;

XVIII - dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, permitindo-se, em alguns casos, o encaminhamento dos resíduos a estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;

XIX - dispor de depósitos adequados, independentes e de uso exclusivo para ingredientes, materiais e/ou produtos de limpeza, embalagens primárias, embalagens secundárias, quando necessário;

XX - dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficinas e depósitos diversos, separados do corpo industrial ou dele totalmente isoladas e com entradas independentes;

XXI - dispor de sede para uso exclusivo da Inspeção Distrital, quando as atividades do estabelecimento assim exigirem e a critério da DIPOVA, compreendendo salas de trabalho, arquivo, mobília, vestiários e banheiros;

XXII - dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequados, de dimensões e número proporcionais ao pessoal, instalados separadamente por sexo, completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana, obedecendo ao seguinte:

a) devem existir sanitários e vestiários exclusivos para os funcionários que manipulam animais vivos;

b) os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro e cestas coletoras de papeis com tampas acionadas sem contato manual;

XXIII - possuir dependência destinada à lavagem dos uniformes dos funcionários ou contrato com lavanderia especializada;

XXIV - dispor de tanques, caixas, bandejas, carrinhos para transporte, e quaisquer outros recipientes de material impermeável, não reciclado, íntegros, de superfície lisa, de fácil lavagem e higienização, e em adequado estado de conservação, considerando que:

a) quando for utilizado plástico ou polipropileno em contato direto com alimentos, o mesmo deve ser de cor branca;

b) as caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes usados para armazenar produtos não comestíveis devem ser de cor distinta dos recipientes utilizados para os produtos comestíveis, e utilizados exclusivamente para este fim;

XXV - dispor, a critério da DIPOVA, de local e equipamento adequados e devidamente dimensionados ao armazenamento, à lavagem e à higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de produtos;

XXVI - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento da água, sendo que:

a) o estabelecimento deve ter capacidade de realizar tratamento complementar da água de abastecimento pela cloração ou processo tecnológico equivalente, desde que demonstrada eficácia de inativação microbiológica, e atendimento aos demais parâmetros estabelecidos em legislação específica;

b) a cloração da água deve ser realizada por meio de dosador de cloro.

XXVII - dispor de reservatório de água com capacidade volumétrica para uso em um dia de trabalho, pressão e temperatura adequados, dotado de tampa, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.

XXVIII - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e água quente em todas as dependências do estabelecimento;

XXIX - utilizar água e gelo que atendam aos padrões de potabilidade definidos em legislação específica, sendo que os estabelecimentos que produzam gelo devem utilizar vasilhames adequados, fabricá-lo em condições higiênicas;

XXX - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como dispor de dispositivo para depuração artificial e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente, apresentando:

a) dispositivo que evite refluxo de odores e entrada de roedores, insetos e outros contaminantes;

b) ralos sifonados e com tampas e canaletas da área de produção com tampa ou grelha;

c) canaletas utilizadas no escoamento de águas residuais com fundo côncavo e liso;

d) caixas de gordura e de esgoto com dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de processamento e armazenamento de produtos, e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

XXXI - possuir barreira sanitária em todos os acessos às áreas de produção do estabelecimento, devendo possuir, no mínimo e de acordo com a atividade desenvolvida:

a) lava-botas dotado de escova e sabão adequados;

b) lavatórios para lavagem das mãos, sabonete líquido, e lixeira, todos providos de acionamento não manual.

c) dispositivo eficiente para secagem de mãos, sendo proibido o uso de toalhas de pano ou de papel reciclado, e no caso do uso de toalhas de papel deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores de acionamento não manual.

XXXII - possuir instalação de frio, com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias, em número e área dimensionados segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento, sendo que:

a) o uso de containers na indústria deverá ser previamente aprovado pela DIPO VA ;

b) todas as áreas de frio devem ser contíguas ao prédio da indústria, comunicando-se com o seu interior através de portas e com seu exterior através de óculos ou docas;

c) as instalações devem possuir dispositivos de registro da temperatura em todos os locais refrigerados e climatizados.

XXXIII - dispor de caldeira, quando houver necessidade, construída de acordo com a legislação específica, que possua:

a) dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;

b) depósito adequado para a lenha, quando por ela alimentada, de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.

XXXIV - pode ser autorizado o uso de escadas na área de produção para o trânsito de funcionários e produtos quando não apresentar risco à inocuidade destes, sendo que as escadas em caracol somente podem ser utilizadas para trânsito de funcionários;

XXXIV - possuir elevadores, guindastes ou qualquer outro aparelhamento mecânico, que ofereçam garantias de resistência, segurança e estabilidade quando os produtos (matérias-primas ou produtos acabados) tiverem de ser transportados para outros pavimentos, quando necessário;

XXXV - possuir defumador quando o tipo de produção assim exigir, que atenda aos seguintes requisitos:

a) estar situado junto ao estabelecimento industrial e em posição que impeça a entrada de fumaça e o aquecimento de outras dependências;

b) permitir o carregamento dos produtos a serem defumados sem necessidade de acesso externo;

c) ser municiado de material comburente necessário à produção de fumaça pelo lado externo.

XXXVI - dispor de equipamentos e utensílios necessários e adequados aos trabalhos, de fácil higienização, resistentes à corrosão, atóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos;

XXXVII - dispor de mesas e outras superfícies que entrem em contato com alimentos, constituídas de aço inoxidável, polipropileno ou outro material, a critério da DIPOVA, que sejam íntegras e que permitam fácil e adequada higienização, sendo vedado o uso de superfícies de madeira, mesmo quando revestidas de chapas metálicas;

XXXVIII - dispor de tanques e mesas apropriadas para desmontagem e limpeza de tubulações, conexões e peças de equipamentos para higienização e manutenção;

XXXIX - dispor de veículo apropriado, com instalações construídas exclusivamente para o transporte a que se destina, limpos, livres de vetores e pragas, em condições de transportar o produto na temperatura especificada no rótulo; e

XL - dispor de funcionários em número suficiente ao atendimento das necessidades do estabelecimento.

§1º Na impossibilidade de instalação de um reservatório conforme disposto no inciso XXVII deste artigo e desde que atestado pela DIPOVA, deve constar no Programa de Autocontrole as alternativas para abastecimento de água potável no caso de desabastecimento.

§2º Para fins de atendimento ao inciso XXIX deste artigo, exames de qualidade da água e do gelo com resultados que atendam os padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos em legislação específica devem ser realizados e apresentados pelo estabelecimento à fiscalização semestralmente e sempre que solicitados pela DIPOVA.

Art. 41. As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma linear da produção, sem contra fluxos, e que permita limpeza e desinfecção adequadas das instalações e dos equipamentos.

Parágrafo único. É proibido o contato direto entre alimentos crus, intermediários e produtos acabados.

Art. 42. As câmaras frias devem obedecer no mínimo as seguintes normas técnicas:

I - possuir portas de material impermeável e não corrosivo, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza;

II - possuir piso de material de alta resistência, liso, impermeável, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior;

III - não apresentar condensação ou gotejamento que provoque alteração dos produtos ou crie condições sanitárias inadequadas; e

IV - possuir dispositivo tubular para drenagem da água residual dos equipamentos de frio para o exterior da câmara.

Art. 43. Os lubrificantes utilizados nos equipamentos que entrem em contato com alimento devem ser adequados a essa finalidade e possuir ingredientes aprovados pela legislação pertinente, a fim de evitar a contaminação ou mudanças de coloração, sabor e textura do produto.

Art. 44. O estabelecimento deve manter atualizados os documentos exigidos no registro, devendo estar disponíveis sempre que solicitados pela fiscalização.

Art. 45. É proibido utilizar as áreas onde se realizam trabalhos industriais para outras atividades que não se relacionam ao trabalho, fazer e servir refeições, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência.

## **CAPÍTULO I**

### **DA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MA- TÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS**

Art. 46. O estabelecimento deve controlar a qualidade das matérias-primas de modo que elas atendam aos padrões sanitários vigentes, com registros passíveis de serem auditados pela DIPOVA .

Art. 47. Na elaboração dos produtos somente podem ser utilizadas matérias-primas ou ingredientes inócuos e em condições adequadas ao consumo humano.

Art. 48. O sal e seus substitutivos empregados no preparo de produtos devem ser específicos para o uso pretendido, isentos de substâncias orgânicas ou minerais estranhos à sua composição, e devem atender à legislação específica.

Art. 49. As matérias-primas ou ingredientes armazenados nas dependências do estabelecimento devem ser mantidos em local próprio, específico para esta finalidade, e em condições que evitem a sua deterioração e a sua contaminação.

Parágrafo único. A rotatividade dos estoques de matérias-primas e ingredientes deve garantir a segurança sanitária e a qualidade dos produtos.

Art. 50. O descongelamento técnico de produtos deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura de até 5°C.

Art. 51. Todas as operações envolvendo a produção, incluída a embalagem ou envase, devem realizar-se em processo contínuo, sem demoras desnecessárias.

Art. 52. Os produtos devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

Art. 53. O material utilizado para confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador afeto à saúde.

Parágrafo único. Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 54. Todo o material empregado na embalagem deve ser armazenado em locais apropriados e destinados a esta finalidade, e em condições de higiene adequadas.

§1º As embalagens devem ser higienizadas previamente ao uso com produtos adequados.

§2º No setor de embalagem ou envase somente devem permanecer as embalagens ou recipientes necessários ao uso diário.

§3º O envase deve realizar-se de modo que se evite a contaminação do produto.

Art. 55. Quando aplicável, antes de iniciar a manipulação dos produtos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias, das matérias-primas e dos ingredientes.

Art. 56. Devem ser mantidos no estabelecimento registros apropriados da elaboração, produção e distribuição dos produtos passíveis de serem auditados pela DIPOVA, conservando os documentos por período superior ao da validade do produto acabado.

Art. 57. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos que:

I - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento ou transporte;

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - forem prejudiciais ou impróprios à alimentação humana por qualquer motivo;

V - apresentem-se com prazo de validade expirado;

VI - estejam acondicionados em recipientes inadequados a esta finalidade ou que tenham sido utilizados para armazenar produtos capazes de serem nocivos à saúde;

VII - não tenham sido previamente aprovados pela DIPOVA;

VIII - tenham sofrido alteração no processo de fabricação, modificação dos componentes, rotulagem ou demais elementos objeto de registro, sem a autorização da DIPOVA ;

IX - sejam considerados clandestinos; e

X - contrariem o disposto neste Regulamento e/ou em outras normas sanitárias vigentes.

Art. 58. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, conforme a seguir descrito:

I - adulterações, quando:

a) o produto tenha sido elaborado em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas; b) no preparo do produto haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

c) tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da DIPOVA;

d) o produto contenha qualquer aditivo sem prévia autorização e que não conste na declaração nos rótulos;

e) houver intenção em mascarar a data de fabricação e/ou o prazo de validade.

II - fraudes, nos seguintes casos de:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela DIPOVA;

b) execução das operações de manipulação e elaboração com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substância proibida; e

e) especificação total ou parcial, na rotulagem, de um determinado produto que não seja contido na embalagem ou recipiente.

III - falsificações, quando:

a) o produto for elaborado, preparado, transportado e exposto ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) o produto for armazenado, transportado e exposto ao consumo com rotulagem contendo número de registro no carimbo de inspeção distrital que não corresponda a estabelecimento efetivamente registrado na DIPOVA ou utilize o número de registro de outrem; e

c) for usada denominação diferente da prevista neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 59. Nos casos de indícios de fraude, falsificação ou adulteração do produto, de risco iminente e de contaminação, ou em outras situações a critério da fiscalização, deve ser coletada amostra para realização de análise fiscal, ficando o detentor ou responsável pela amostra como fiel depositário do lote de produto ou matéria-prima, por meio de Termo de Depósito, e proibido de manipulá-lo, entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte.

Art. 60. As matérias-primas e os produtos acabados devem ser armazenados e transportados em condições tais que impeçam a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos e protejam contra a alteração do produto e danos aos recipientes ou embalagens, atendendo ainda às seguintes exigências:

I - devem existir câmaras frias diferentes para matérias-primas e para produtos acabados, podendo ser permitida a armazenagem em uma mesma câmara, a critério da DIPOVA, desde que:

a) os produtos estejam embalados, e as atividades de recepção e expedição ocorram em horários diferenciados, de modo a impedir o contra fluxo;

b) haja uma organização física do espaço interno das câmaras, com separação entre matérias-primas e produtos acabados, devidamente identificados;

c) não haja prejuízo à inocuidade e à qualidade dos produtos e tenha compatibilidade quanto à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

II - não podem ser armazenados no mesmo setor ou câmara fria os produtos intermediários ou em processamento juntamente com as matérias-primas embaladas e/ou com os produtos acabados;

III - os produtos condenados ou recolhidos do mercado, quando armazenados na câmara fria de produtos acabados, devem estar em local separado, identificado, e de forma que não ofereça risco aos demais produtos armazenados na mesma câmara.

Art. 61. As matérias-primas e os ingredientes que não forem utilizados em sua totalidade, assim como os produtos que estão em processo de elaboração, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações:

I - designação do produto;

II - data de produção ou fracionamento; e

III - data de validade após abertura ou retirada da embalagem original, quando for o caso.

## **CAPÍTULO II DOS ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS**

Art. 62. Os estabelecimentos de carne e derivados são assim classificados e definidos:

I - abatedouro;

II - fábrica de produtos cárneos; e

III - entreposto de carnes;

§1º Entende-se por "Abatedouro" o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o abate dos animais de açougue, animais silvestres e exóticos sob variadas formas, dispondo de frio industrial.

§2º Entende-se por "Fábrica de Produtos Cárneos" o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, desossa, fracionamento ou cortes, manipulação, acondicionamento, conservação ou distribuição de produtos cárneos para fins de industrialização, transformação, elaboração, processamento com modificação de sua natureza e sabor do tipo moldados, emulsionados, embutidos, defumados, temperados e assemelhados, dos diferentes animais de açougue, animais silvestres e exóticos e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial.

§3º Entende-se por "Entrepasto de Carnes" o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, desossa, fracionamento e/ou cortes, acondicionamento, conservação pelo frio ou distribuição de carnes e derivados dos diversos animais de açougue, animais exóticos e silvestres e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial.

§4º Poderão ser definidas outras modalidades de abatedouro, bem como exigências distintas para o registro e implementação, por ato do titular da SEAGRI/DF, desde que fundamentados em conhecimento científico.

Art. 63. São incluídos na classificação como fábricas de produtos cárneos os estabelecimentos varejistas que elaboram produtos cárneos formulados, desde que não sejam alimentos prontos para o consumo.

Art. 64. O estabelecimento deve ser registrado na classificação de acordo com sua atividade industrial, podendo ser enquadrado em mais de uma classificação.

Parágrafo único. Todos os estabelecimentos que realizem o abate de animais de açougue, animais exóticos e silvestres devem ser classificados como Abatedouro, seguido pela espécie animal abatida.

## **SEÇÃO I**

### **DO FUNCIONAMENTO DE ESTABELECEMENTOS DE CARNE E DERIVADOS**

Art. 65. O abatedouro deve ter localização em terreno cercado, afastado, suficientemente de quaisquer fontes poluidoras de odores desagradáveis ou poluentes e de vias públicas, conforme legislação específica para cada categoria animal.

Art. 66. O abatedouro, para ser registrado na DIPOVA, deve possuir instalações em quantidade e dimensões condizentes à realização dos trabalhos de cada etapa do abate previstas nas normas distritais ou federais.

Art. 67. Os estabelecimentos de carnes e derivados devem dispor de suficiente pé-direito nas diversas dependências de modo a permitir a disposição dos equipamentos e a realização de procedimentos adequadamente, o qual deverá ser previamente aprovado pela DIPOVA .

Parágrafo único. No caso de abatedouros devem ser seguidas as medidas determinadas pela legislação vigente para cada espécie animal.

Art. 68. Os estabelecimentos de carnes e derivados devem dispor de área devidamente climatizada à temperatura de até 16°C para manipulação de produtos cárneos, ou conforme legislação específica para a atividade e produto.

Parágrafo único. Nos abatedouros as áreas de manipulação não necessitam apresentar climatização, exceto as salas de desossa e de cortes.

Art. 69. Nas áreas do abatedouro em que não é necessária a climatização, deve haver suficiente ventilação, preferencialmente natural, por meio de janelas adequadas e amplas.

Parágrafo único. Em caso de necessidade, e supletivamente, podem ser instalados exaustores.

Art. 70. Os estabelecimentos devem possuir esterilizadores de facas, localizados na sala de manipulação.

Art. 71. Os abatedouros devem possuir água potável capaz de suprir as suas necessidades, disponível em todos os setores e dependências sanitárias, incluindo hidratação dos animais e higienização das instalações.

Parágrafo único. As dependências da área industrial dos abatedouros devem possuir pontos de água quente.

Art. 72. Quando necessário, os abatedouros devem dispor de áreas específicas para depósito e salga de couro, seguidas as especificações da legislação vigente no caso de couros destinados à produção de gelatina ou produtos colagênicos.

Parágrafo único. É proibida qualquer manipulação de couros e peles nas seções de miúdos, bucharia e triparia.

Art. 73. Os abatedouros devem dispor de dependências específicas para depósito de fâ-neros.

Art. 74. As carnes e os derivados cárneos devem ser elaborados de acordo com os correspondentes Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade ou demais legislações específicas.

## **SEÇÃO II DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS**

Art. 75. Nos estabelecimentos subordinados à DIPOVA é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e coelhos, bem como dos animais exóticos e animais silvestres usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O abate de animais silvestres ou exóticos somente pode ser realizado quando os mesmos procederem de criadouros registrados pelo órgão ambiental competente ou por ele autorizados.

### **SUBSEÇÃO I DO ABATE DOS ANIMAIS**

Art. 76. A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento da DIPOVA, sendo que o abate deve ser avisado com antecedência mínima de 01 dia útil.

§1º Na chegada de animais, a DIPOVA deve verificar os documentos zoonosológicos de porte obrigatório previstos em lei específica, de acordo com a espécie e finalidade, e os demais documentos necessários para realização de abate para cada espécie, e julgar as condições sanitárias de cada lote.

§2º É vedada a apresentação de cópias de documentos zoonosológicos de porte obrigatório para o transporte de animais.

§3º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se medidas próprias de política sanitária animal que cada caso exigir.

§4º Se houver necessidade do ingresso de animais nos estabelecimentos na ausência da DIPOVA, os mesmos devem ser desembarcados e alojados em instalações próprias para recebimento e acomodação de animais, desde que os mesmos estejam devidamente documentados e identificados, onde devem aguardar avaliação pela Inspeção Distrital.

§5º Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias somente podem ser desembarcados na presença da DIPOVA.

§6º Em caso de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa agropecuária a DIPOVA deve ser previamente notificada da realização do abate sanitário.

Art. 77. O estabelecimento deve obrigatoriamente fornecer previamente ao abate a documentação necessária para a verificação pela DIPOVA das condições sanitárias do lote e a programação de abate, com número de animais a serem abatidos, horário de início e previsão de término.

Art. 78. Os animais recebidos para abate devem ser submetidos a descanso, dieta hídrica e jejum, respeitadas as particularidades de cada espécie, conforme instruções específicas.

Art. 79. A liberação para abate dos animais recebidos pelo estabelecimento somente pode ocorrer após a análise da documentação por médico veterinário da DIPOVA oficial e a realização do exame ante mortem.

Art. 80. É obrigatório em todos os abatedouros ou frigoríficos estabelecidos no âmbito do Distrito Federal o emprego de métodos científicos de insensibilização seguidos de imediata sangria, seja por instrumento de percussão mecânica, por processamento químico, por choque elétrico ou, ainda, por outros métodos que impeçam o abate cruel de qualquer tipo de animal destinado ao consumo humano.

§1º É vedado o uso de marreta, bem como de outros instrumentos capazes de ferir ou mutilar os animais, ou outros métodos de insensibilização não aprovados pelo Serviço de Inspeção Oficial.

§2º Para aprovação de outros métodos de insensibilização, caberá ao interessado adotar os seguintes procedimentos:

a) requerer a aprovação do método à DIPOVA e;

b) anexar ao requerimento literatura especializada ou trabalho técnico-científico avalizado por instituição de pesquisa, pública ou privada, registrada ou certificada pelo órgão competente, que apresente validação por meio de avaliação de atividade cerebral.

§3º Nos casos em que se utilizar tanque de escaldagem a velocidade no trilho aéreo deve ser regulada para impedir a queda de animais ainda vivos nesse recipiente

Art. 81. É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, jugulação cruenta, desde que sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira e que seja apresentado documento de empresa certificadora para essa finalidade, com a devida identificação na rotulagem, devendo ser previamente aprovado pela DIPOVA e obedecer os seguintes requisitos:

I - os ruminantes e equídeos devem ser imobilizados em boxes de contenção adaptados à prática da degola, e somente podem ser liberados quando apresentem sinais de insensibilidade;

II - as facas utilizadas devem estar sempre afiadas e os operadores capacitados para que a degola seja efetuada em um único corte; e

III - devem constar no Programa de Autocontrole do estabelecimento os procedimentos específicos para realização do abate sob preceitos religiosos, incluindo detalhadamente suas etapas.

Art. 82. É necessária a manutenção de equipamento sobressalente para insensibilização, para uso em caso de avaria do equipamento principal.

Parágrafo único. O método supletivo pode ser diferente do principal e deve estar descrito em Programa de Autocontrole.

Art. 83. O abate de emergência é o abate dos animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a sala de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem.

§1º Animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, hipo ou hipertemia, decúbito forçado, sinais clínicos nervosos e outros estados, a juízo da DIPOVA, devem ser abatidos de emergência.

§2º Entende-se por "abate de emergência imediata" a destinada ao sacrifício, a qualquer momento, dos animais incapacitados de locomoção, certificadamente acidentados, contundidos, com ou sem fratura e que não apresentem alteração de temperatura ou quaisquer outros sintomas que os excluam da matança normal.

§3º Entende-se por "abate de emergência mediata" a que se destina ao abate dos animais verificados doentes após o exame clínico e deve ser efetuada depois do abate normal.

Art. 84. É proibida o abate de emergência sem a anuência da DIPOVA.

Art. 85. Os animais que a juízo da inspeção veterinária oficial forem submetidos ao abate de emergência imediata devem ser insensibilizados previamente à movimentação, sendo sangrados no local.

Parágrafo único. É facultado o transporte dos animais referidos no caput para o local do abate de emergência por meio apropriado, desde que não acarrete sofrimento desnecessário.

Art. 86. Os estabelecimentos devem dispor de equipamentos apropriados que permitam proceder ao abate de emergência.

Parágrafo único. Os procedimentos e equipamentos de abate de emergência devem ser descritos no Programa de Autocontrole do estabelecimento e previamente aprovados pela DIPOVA .

Art. 87. As carcaças ou partes de carcaças a serem resfriadas devem ser penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça, e entre elas e as paredes, permitindo a perfeita circulação do ar frio.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças ou partes de carcaças diretamente sobre o piso, prateleiras ou sobre estrados.

Art. 88. É proibido recolher novamente às câmaras, sem conhecimento e avaliação da DIPOVA, produtos e matérias-primas que delas tenham sido retiradas e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Art. 89. O recebimento de animais em estabelecimento de abate desacompanhados de documentos zoonosológicos de porte obrigatório ou com a documentação irregular deve ser comunicado ao órgão de defesa sanitária animal, o qual deve determinar a destinação dos animais conforme legislação sanitária animal vigente.

Art. 90. Nos casos de abate sanitário, e sempre que a DIPOVA julgar necessário, o estabelecimento deve providenciar produtos de limpeza específicos para a higienização das instalações, equipamentos e utensílios, estabelecidos conforme a legislação vigente.

## **SUBSEÇÃO II DAS INSPEÇÕES ANTE E POST MORTEM**

Art. 91. As inspeções ante e post mortem devem obedecer, no que couber, quanto à sua forma e condições, às disposições a elas relativas previstas por legislações e regulamentos federais e distritais vigentes.

Parágrafo único. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração, devendo atender os prazos estipulados pelas normas federais e distritais vigentes conforme a espécie.

Art. 92. Os abatedouros devem dispor de sistema para a marcação dos achados de inspeção e das causas de rejeições situados juntos às diversas linhas de inspeção.

Parágrafo único. É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção rigorosa da correlação carcaça-víscera e o perfeito sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 93. Os critérios de julgamento de lesões e aproveitamento condicional de carcaças seguem as normas federais e distritais vigentes.

Art. 94. São considerados impróprios para o consumo humano os animais que cheguem mortos ou sejam encontrados mortos nas áreas de espera de abate do estabelecimento.

## **SUBSEÇÃO III DO BEM-ESTAR ANIMAL**

Art. 95. Todo animal destinado ao abate deve ser submetido a procedimentos humanitários de manejo pré-abate e abate.

§1º Os animais, quando estiverem aguardando o abate, não podem ser alvo de maus-tratos, provocações ou outras formas de falsa diversão pública ou, ainda, sujeitos a qualquer condição que provoque estresse ou sofrimento físico e psíquico.

§2º Os estabelecimentos devem evitar maus tratos aos animais, adotando ações que visem a proteção e o bem-estar animal.

Art. 96. Os equipamentos e instalações de abate devem ser adequados às espécies e categorias animais a que se destinam, visando facilitar o seu deslocamento, sem provocar ferimentos ou contusões.

Art. 97. O local de alojamento e espera deve ser provido de estrutura que garanta o conforto térmico dos animais, dispondo de área coberta e piso drenado e, quando as condições climáticas justificarem, deve ser utilizado equipamento com uso de água e/ou vento.

Art. 98. Os currais, apriscos ou pocilgas devem dispor de bebedouro compatível com o número de animais, de acordo com instruções específicas por espécie, quando existentes.

Parágrafo único. Os animais devem dispor de acesso permanente a água limpa em volume adequado, respeitadas as particularidades de cada espécie, conforme instruções específicas.

Art. 99. A estrutura dos currais, apriscos ou pocilgas deve dispor de condições para fornecer alimento a todos os animais, quando o período máximo de jejum for ultrapassado.

Art. 100. Os animais que corram o risco de se ferirem mutuamente devido à espécie, sexo, idade ou origem devem ser mantidos em locais separados.

Art. 101. Os animais somente devem ser contidos em equipamento próprio quando o responsável pela operação puder proceder imediatamente à insensibilização.

Art. 102. O procedimento adotado pelo estabelecimento e o equipamento utilizado para insensibilização devem garantir o estado de inconsciência até a morte do animal.

Art. 103. Após a insensibilização, os animais devem permanecer inconscientes e insensíveis até a sua morte através do choque hipovolêmico, consequência da sangria imediata, sendo facultada a morte do animal pelo método de insensibilização.

Art. 104. A insensibilização dos animais deve ser monitorada constantemente por colaborador capacitado, de forma a garantir que, em caso de falha, ocorra imediatamente nova insensibilização do animal.

Art. 105. A operação de sangria é realizada pela secção dos grandes vasos, promovendo um rápido, profuso e mais completo escoamento do sangue, impedindo que o animal recupere a sensibilidade e deve ser realizada logo após a insensibilização, em tempo máximo estipulado nas legislações vigentes, ou, na ausência destas, na literatura científica, desde que previamente aprovado pela DIPOVA.

Art. 106. No caso das aves, o estabelecimento deve garantir que todas sejam adequadamente sangradas por meio do corte de ambas as artérias carótidas, sendo necessária, no caso de sangria automatizada, a supervisão permanente de operador, visando proceder manualmente à sangria no caso de falha de equipamento, impedindo que o animal alcance a escaldagem ainda vivo.

Art. 107. Todo estabelecimento de abate de animais deve dispor de Programa de Autocontrole para bem-estar animal que contemple todas as etapas de manejo pré-abate e abate.

Parágrafo único. Os procedimentos operacionais estabelecidos devem ser baseados em critérios técnico-científicos e atender às legislações vigentes.

### **CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS**

Art. 108. Os estabelecimentos destinados ao processamento de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - usina de beneficiamento de leite;

II - fábrica de laticínios;

III - entreposto de derivados lácteos; e

IV - granja leiteira;

§1º Entende-se por "usina de beneficiamento de leite" o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultandose a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§2º Entende-se por "fábrica de laticínios" o estabelecimento destinado ao recebimento de matéria-prima láctea, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a produção de quaisquer derivados lácteos.

§3º Entende-se por "entreposto de derivados lácteos" o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, fracionamento, classificação ou acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

§4º Entende-se por "granja leiteira" o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o

consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré- beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

Art. 109. A inspeção de leite e seus derivados, além do já previsto neste Regulamento, abrange:

I - a sanidade do rebanho, o acondicionamento, a conservação e o transporte do leite;

II - a recepção e a seleção das matérias-primas, além de seu beneficiamento até a expedição nos estabelecimentos classificados neste Regulamento;

III - as instalações laboratoriais, equipamentos, controles e processos analíticos;

IV - os Programas de Autocontrole implantados;

V - os Programas de Boas Práticas Agropecuárias.

Art. 110. Para os fins deste Regulamento, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, proveniente de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

Parágrafo único. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

Art. 111. Para a recepção, tratamento térmico, processamento, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição de leite em natureza e seus derivados, de outras espécies animais, devem ser seguidos os regulamentos técnicos próprios, quando for o caso, e os Programas de Autocontrole implantados.

Parágrafo único. É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 112. Os estabelecimentos de leite e derivados lácteos devem fornecer, sempre que solicitado, relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, nome e localização da propriedade rural, a distância da propriedade até o laticínio, sua produção média e os atestados sanitários dos rebanhos.

Parágrafo único. O atestado sanitário deve contemplar os exames de brucelose e tuberculose

Art. 113. Os estabelecimentos de leite e derivados lácteos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima, como o Programa de Boas Práticas Agropecuárias, constituído por um conjunto de atividades, procedimentos e ações adotadas na propriedade rural produtora de leite, visando atender às exigências de qualidade e segurança, os quais são passíveis de auditoria pela DIPOVA.

Art. 114. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento aos programas e ações que visam a melhoria e a qualidade do leite, são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores.

Art. 115. É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano, diretamente ao consumidor.

Art. 116. É obrigatório realizar a verificação e o controle das condições de recebimento de leite, bem como a seleção por análises na matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e à industrialização, conforme padrões analíticos estabelecidos em normas específicas.

Art. 117. Somente pode ser utilizado para produção e envase de leite para consumo humano e produção de seus derivados o leite que esteja de acordo com os parâmetros determinados pelas normas vigentes.

Parágrafo único. Devem ser realizadas análises laboratoriais diariamente e quantas vezes forem necessárias no leite cru recebido e estocado no estabelecimento até que seja totalmente aproveitado.

Art. 118. Os estabelecimentos de leite e derivados lácteos devem satisfazer às seguintes exigências:

I - possuir dependências ou local próprio para a higienização e armazenamento dos vasilhames e para higienização dos veículos transportadores, os quais devem ser higienizados ao chegar no estabelecimento e antes do seu retorno aos pontos de origem;

II - dispor de cobertura adequada nos locais de carregamento e descarregamento de leite e seus derivados, com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores;

III - ter dependências e equipamentos apropriados para recebimento e processamento da matéria-prima e produtos, bem como laboratório de análise quando houver recebimento de leite cru;

IV- realizar os processos de salga e maturação em câmaras frias distintas.

Art. 119. A instalação do laboratório de microbiologia pode ser dispensada, desde que as análises sejam realizadas em laboratórios terceirizados acreditados, com a frequência estipulada pela DIPOVA.

Art. 120. Os produtos condenados nos estabelecimentos que, a critério da DIPOVA, possam ser aproveitados na alimentação animal devem ser imediatamente transferidos para vasilhames apropriados, previamente lavados e devidamente higienizados, fechados, com lacre inviolável e tendo em local visível a inscrição "alimento animal".

Parágrafo único. Antes do respectivo fechamento deve ser adicionado ao produto quantidade de farelo de trigo ou de arroz, ou outra substância que modifique a sua tonalidade, desde que não seja tóxica, sendo o vasilhame retirado do estabelecimento dentro do prazo de 06 horas.

Art. 121. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 122. O leite e os derivados lácteos devem ser elaborados de acordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade ou demais legislações específicas.

#### **CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS**

Art. 123. Os estabelecimentos de pescados e derivados são assim classificados e definidos:

I - abatedouro de pescado;

II - entreposto de pescado; e

III - fábrica de produtos de pescado.

§1º Entende-se por "abatedouro de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao abate de pescado, insensibilização, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem ou expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis.

§2º Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, lavagem, manipulação, fracionamento, acondicionamento, frigorificação, estocagem ou distribuição do pescado e derivados.

§3º Entende-se por "fábrica de produtos de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma.

#### **SEÇÃO I DOS PESCADOS E DERIVADOS**

Art. 124. A denominação genérica "pescado" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Parágrafo único. As normas previstas neste Regulamento são extensivas a outros animais aquáticos, desde que destinados à alimentação humana.

Art. 125. O pescado em natureza pode ser:

I - fresco;

II - resfriado;

III - congelado; e

#### IV - descongelado

Parágrafo único. As definições quanto ao pescado em natureza seguirão o disposto em normas federais e complementares vigentes.

Art. 126. O pescado fresco próprio para o consumo humano deve apresentar as características sensoriais descritas em regulamento federal.

Parágrafo único. Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames complementares, físico-químicos, microbiológicos ou outros.

Art. 127. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos próprios e em condições determinadas por normas federais e distritais vigentes.

Art. 128. O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado e do congelado deve ser realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, no que lhes for aplicável.

Art. 129. O transporte dos pescados deve ser realizado em veículo capaz de conservá-lo a uma temperatura não superior às especificadas em normas federais e distritais vigentes.

Art. 130. São produtos e derivados comestíveis do pescado aqueles elaborados a partir do pescado inteiro ou parte dele aptos para o consumo humano.

Parágrafo único. Qualquer produto de pescado deve conter, no mínimo, 50% de pescado.

Art. 131. O pescado recebido nos estabelecimentos industriais somente pode ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetido à inspeção sanitária, impedindo o uso daquele que não estiver em condições satisfatórias.

Art. 132. Os produtos e derivados comestíveis de pescado devem ser elaborados de acordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade ou demais legislações específicas.

Art. 133. É obrigatória a prévia lavagem e evisceração do pescado a ser destinado ao consumo ou à industrialização.

Art. 134. Os produtos e derivados comestíveis de pescado são considerados fraudados, alterados, adulterados, ou falsificados quando:

I - são elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;

II - contenham substâncias estranhas à sua composição;

III - apresentam formulações diferentes das permitidas pela legislação vigente ou das aprovadas pela DIPOVA em suas composições;

IV - há adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;

V - são utilizadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade ou em fórmulas aprovadas; ou

VI - são utilizados procedimentos técnicos inadequados que alteram as características sensoriais do alimento, comprometendo seu valor nutritivo ou sua qualidade sanitária.

Art. 135. Na elaboração de produtos e derivados comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas neste Regulamento para os Produtos Cárneos e demais legislações específicas.

## **SEÇÃO II DO FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS**

Art. 136. Os estabelecimentos de pescado e derivados que recebam, manipulem e comercializem pescado, fresco, resfriado, congelado e descongelado e/ou se dediquem à industrialização para consumo humano, devem satisfazer, além das já previstas neste Regulamento, as seguintes condições:

I - dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem do pescado fresco, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

II - dispor, nas áreas de preparação e transformação do pescado, de ambiente climatizado com temperaturas até 16°C (dezesseis graus Celsius);

III - deve possuir instalações contíguas ao corpo industrial, com comunicação direta para a área de produção, quando realizar a produção de gelo;

IV - dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento do peixe fresco, expedição e aquelas destinadas à manipulação;

V - dispor de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado;

VI - dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

VII - dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento a -25°C e estocagem do produto final a -18°C;

VIII - dispor de veículos dotados de equipamento gerador de frio para o transporte de produtos resfriados e para o transporte de produtos congelados;

IX - dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal;

X - dispor, no caso de produção de filés, de mesa com fonte luminosa para inspeção e pesquisa de parasitas.

Art. 137. Na inspeção de pescado podem ser adotados ainda, no que seja aplicável, os procedimentos já definidos para os outros animais de abate.

Art. 138. Os estabelecimentos de pescado devem obedecer, ainda, no que lhes for aplicável, as exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.

Art. 139. O abate de pescados somente pode ser realizado quando eles procederem de criadouros reconhecidos pelo órgão competente ou por ele autorizados.

Art. 140. O recebimento de pescados e derivados pelos estabelecimentos somente poderá ocorrer mediante apresentação de comprovante de origem e, quando for o caso, outros documentos pertinentes ao órgão ambiental competente e demais legislações vigentes.

§1º A ausência da documentação referida no caput ensejará em apreensão, podendo ser ainda aplicadas as demais penalidade previstas neste Regulamento.

§2º A documentação referida no caput deve ser apresentada à DIPOVA sempre que solicitada.

## **CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS**

Art. 141. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são assim classificados e definidos:

I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e

II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§1º Entende-se por "Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos de Abelhas" o estabelecimento destinado à extração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem ou expedição dos produtos de abelhas, podendo realizar o beneficiamento e fracionamento, desde que possua dependências, instalações e equipamentos compatíveis com o conjunto de operações e processos estabelecidos para cada produto.

§2º Entende-se por "Entreposto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados" o estabelecimento destinado à recepção, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem ou expedição, de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas, desde que disponham de dependências, instalações e equipamentos compatíveis com o conjunto de operações e processos estabelecidos para cada produto.

Art. 142. Os produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, extraídos das colmeias e obtidos mediante processamento adequado, sendo classificados em:

I - produtos de abelhas melíferas, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina;

II - produtos de abelhas sem ferrão, indígenas ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Art. 143. Os derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas adicionados ou não de outros ingredientes permitidos e são classificados em:

I - composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou

II - composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

§1º O composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a 100% do produto final.

§2º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos de produtos de abelhas.

§3º É proibido o emprego de açúcares ou soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes. Art.

144. Os produtos de abelha e derivados devem ser elaborados de acordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade ou demais legislações específicas, e sua formulação deve ser aprovada pela DIPOVA.

Parágrafo único. Na rotulagem do mel e produtos apícolas de abelhas sem ferrão, além da denominação de venda, pode constar a indicação da espécie da qual é procedente, desde que comprovada a rastreabilidade.

Art. 145. As análises de produtos de abelhas devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. 146. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e demais dispositivos constantes em normas complementares.

Art. 147. São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos de abelhas que evidenciem:

I - características sensoriais anormais;

II - presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênicosanitários e tecnológicos; ou

III - presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Art. 148. São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os derivados de produtos de abelhas, que evidenciem:

I - características sensoriais anormais;

II - utilização de matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto de abelhas usado na sua composição;

III - presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênicosanitários e tecnológicos; ou

IV - microrganismos patogênicos.

Parágrafo único. Em se tratando de composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes, são também considerados alterados os que evidenciem o uso de ingredientes que não atendam às exigências do órgão competente.

Art. 149. São considerados fraudados, adulterados ou falsificados os produtos de abelhas que:

I - apresentem substâncias que alterem a sua composição original;

II - apresentem aditivos;

III - apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial de abelhas;

IV - evidenciem a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com este Regulamento ou normas complementares;

V - tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

Art. 150. São considerados fraudados, adulterados ou falsificados, os compostos de produtos de abelhas sem adição de ingredientes que evidenciem a presença de aditivos ou quaisquer outros ingredientes não permitidos.

Parágrafo único. Os compostos de produtos de abelhas com adição de ingredientes que evidenciem o uso de ingredientes não permitidos ou de ingredientes permitidos em quantidade acima do limite estabelecido em legislação específica também são considerados fraudados, adulterados ou falsificados.

Art. 151. Os produtos de abelhas e derivados alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.

Art. 152. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem disponibilizar, sempre que solicitado, relação atualizada de fornecedores, nome e localização da propriedade rural.

Art. 153. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

Art. 154. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência: "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade" em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura.

## **CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E OVOPRODUTOS**

Art. 155. Os estabelecimentos ovos e ovoprodutos são assim classificados e definidos:

I - granja avícola: estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos "in natura", oriundos da própria granja.

II - entreposto de ovos: estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação ou distribuição de ovos "in natura", sendo facultada a operação de classificação para os ovos que chegam ao entreposto devidamente classificados, acondicionados e identificados, fica.

III - fábrica de ovoprodutos: estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, industrialização, acondicionamento, identificação ou distribuição de ovoprodutos.

Art. 156. A granja avícola é registrada na DIPOVA, desde que satisfaça as seguintes especificações, além das já previstas neste Regulamento:

I - estar sob controle veterinário oficial;

II - dispor de dependências apropriadas para classificação, ovoscopia, depósito, embalagem e distribuição de ovos, devendo ser de dimensão compatível com a produção.

Art. 157. O entreposto de ovos e a fábrica de ovoprodutos são registrados na DIPOVA, desde que satisfaçam as seguintes especificações, além das já previstas neste Regulamento:

- I - dispor de sala ou de área coberta para recebimento dos ovos;
- II - dispor de dependência para ovoscopia e verificação do estado de conservação dos ovos;
- III - dispor de dependência para classificação comercial;
- IV - dispor de câmaras frigoríficas quando for o caso;
- V - dispor de dependências para industrialização, quando for o caso.

Parágrafo único. As fábricas de ovoprodutos devem ter dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparação, embalagem e armazenamento dos produtos e dispor, quando necessário, de laboratório apropriado para realizar as análises de rotina, exames das matérias-primas e dos ovoprodutos.

Art. 158. Os equipamentos e utensílios utilizados para o processamento de ovos e ovoprodutos devem apresentar modelos, materiais e estruturas que possibilitem o exame, segregação e processamento dos referidos produtos de maneira eficiente e higiênica.

Art. 159. Para os fins do disposto neste Regulamento, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Parágrafo único. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades

Art. 160. Os ovos e ovoprodutos devem ser classificados, lavados e industrializados de acordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade ou demais legislações específicas, e sua formulação aprovada pela DIPOVA.

Parágrafo único. A critério da DIPOVA podem ser aceitos outros procedimentos não previstos na legislação vigente, desde que sua eficácia seja comprovada cientificamente.

Art. 161. Excetuam-se do registro na DIPOVA os estabelecimentos que comercializam ovos férteis ou fertilizados, ou ovos que tenham passado por processo de desinfecção, oriundos de estabelecimentos avícolas de reprodução.

## **CAPÍTULO VII DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL E DE MICRORGANISMOS PROCESSADOS**

Art. 162. Consideram-se como estabelecimentos de processamento de produtos de origem vegetal e de microrganismos, para fins deste Regulamento, os que processam partes comestíveis destinadas ao consumo humano de vegetais, tais como folhas, caules, brotos, flores, raízes, bulbos, tubérculos, frutos, de microrganismos comestíveis, adicionados ou não de produtos de origem animal ou aditivos para conservação, condimentação, fermentação ou colorização, entre outros.

Art. 163. Os estabelecimentos de produtos de origem vegetal e de microrganismos processados são assim classificados e definidos:

- I - entreposto de vegetais;
- II- entreposto de microrganismos;
- III - agroindústria de vegetais minimamente processados;
- IV - agroindústria de microrganismos minimamente processados;
- V - indústria de processamento de produtos de origem vegetal;
- VI- indústria de processamento de microrganismos

§1º Entende-se por "entreposto de vegetais" e por "entreposto de microrganismos" o estabelecimento, rural ou urbano, destinado ao recebimento, seleção, fracionamento, armazenamento ou distribuição de vegetais processados ou de microrganismos.

§2º Entende-se por "agroindústria de vegetais minimamente processados" e por "agroindústria de microrganismos minimamente processados" o estabelecimento, rural ou urbano, que processa vegetais ou microrganismos minimamente, respectivamente, executando operações de alteração do estado original do produto in natura, como descascamento, corte, prensagem, desidratação, entre outros, acrescidos das atividades de lavagem, seleção, embalagem ou conservação, devendo obrigatoriamente o produto ser submetido a tratamento sanitizante durante o seu processamento por meio de processo de higienização, acrescido das atividades de distribuição dos produtos para fins de comercialização.

§3º Entende-se por "indústria de processamento de produtos de origem vegetal" e por "indústria de processamento de microrganismos" o estabelecimento, rural ou urbano, que processa vegetais ou microrganismos, respectivamente, adicionados ou não de produtos de origem animal, executando operações de alteração do estado original do produto in natura ou minimamente processado por meio de tratamentos térmicos ou químicos, acrescidos das atividades de embalagem, armazenamento ou distribuição dos produtos para fins de comercialização.

Art. 164. Excetua-se do registro nas classificações previstas neste Regulamento os estabelecimentos que processam vegetais e microrganismos e que tenham como atividade principal a venda ou distribuição direta ao consumidor final e os que processam alimentos para consumo imediato.

Parágrafo único. Excetua-se ainda, para fins de registro, os estabelecimentos que processam panificados, gelados comestíveis e sorvetes.

## **CAPÍTULO VIII DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 165. Todas as dependências, superfícies, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene e convenientemente desinfetados pelo emprego de substâncias registradas nos órgãos competentes, antes, durante e imediatamente após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se conveniente destino às águas servidas e residuais, de acordo com o definido pelo órgão ambiental.

§1º Devem ser seguidas as normas de Boas Práticas de Fabricação de acordo com a legislação vigente e o Programa de Autocontrole.

§2º Os resíduos de produção devem ser removidos frequentemente da área de produção para local específico e determinado, evitando formação de focos de contaminação, fermentação ou a infestação por pragas.

Art. 166. Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias com desinfetante apropriado.

Art. 167. Os estabelecimentos que realizam atividades de abate devem destinar pessoal exclusivo para realizar a limpeza das áreas de abate durante a matança.

Art. 168. É proibido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em recipientes que tenham servido a subprodutos não comestíveis.

Art. 169. Os recipientes e as superfícies que entrem em contato com alimentos devem ser limpos e desinfetados por meio de vapor ou substância permitida.

Art. 170. É proibido o uso de recipientes, superfícies ou outros utensílios quando danificados, quebrados, com ranhuras, desgastados ou outras alterações que possam interferir com a higiene dos mesmos ou com a qualidade do produto.

Art. 171. Os instrumentos de trabalho devem ser limpos e convenientemente desinfetados sempre que necessário.

Parágrafo único. Os instrumentos de trabalho devem ser em número suficiente para a realização de desinfecção durante as atividades de produção, de forma a não comprometer o processo produtivo.

Art. 172. Todos os produtos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação de alimentos.

Art. 173. As câmaras frias devem ser mantidas em boas condições de higiene, iluminação e ventilação, devendo ser limpas e desinfetadas sempre que se fizer necessário.

Art. 174. Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de veneno.

§1º Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores, conforme estabelecido no Programa de Autocontrole.

§2º É proibido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da área da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias primas, produtos e insumos.

§3º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e pessoal capacitado, conforme legislação específica, com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 175. É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos à produção no recinto dos estabelecimentos e áreas adjacentes.

Art. 176. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser convenientemente limpas pelo estabelecimento.

Art. 177. Na manipulação de produtos condenados ou na realização de necropsias, é obrigatório o uso de EPIs e a desinfecção das mãos, instrumentos e do vestuário por processos apropriados.

Art. 178. Os vegetais utilizados na fabricação de produtos devem ser previamente higienizados.

Parágrafo único. A higienização deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos aprovados pelo órgão competente, devendo atender às instruções recomendadas pelo fabricante do produto.

Art. 179. É proibido empregar na coleta, embalagem ou conservação de matérias-primas ou produtos usados na alimentação humana vasilhames que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas e produtos, a critério da DIPOVA.

Art. 180. É proibido o reaproveitamento de vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, ou de recipientes que possam modificar as características do produto na fabricação ou no envasilhamento.

Parágrafo único. Quando os recipientes não se enquadrarem nas condições previstas no caput deste artigo, são passíveis de reaproveitamento, desde que rigorosamente higienizados.

Art. 181. É proibido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais, salvo se as dependências forem completamente isoladas das áreas de produção, possuírem entradas independentes e ventilação que não represente risco de contaminação dos alimentos produzidos.

Art. 182. A DIPOVA pode exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

Art. 183. Os insumos, matérias-primas e produtos finais devem ser depositados sobre estrados laváveis ou similares, separados das paredes para permitir a correta higienização da área.

Parágrafo único. Estrados de madeira são permitidos apenas em ambientes em que os produtos estejam protegidos por embalagens secundárias, devendo ser substituídos periodicamente e sempre que a DIPOVA julgar necessário.

Art. 184. É proibido o uso de materiais que dificultem a limpeza e a desinfecção adequadas, ressalvada a situação em que a tecnologia empregada torne imprescindível o seu uso e ela não constitua uma fonte de contaminação.

Art. 185. O reservatório de água deve ser higienizado semestralmente, ou sempre que necessário, por profissional comprovadamente treinado, mantendo-se registro dos procedimentos realizados.

Art. 186. O vapor e o gelo utilizados em contato direto com os alimentos ou com as superfícies que entrem em contato com estes não devem conter qualquer substância que cause perigo à saúde ou possa contaminar o alimento.

Art. 187. Devem existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho.

§1º Estas instalações devem ser construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpos com facilidade e devem, ainda, estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente.

§2º Quando for necessário, deve ainda possuir equipamentos esterilizadores de instrumentos para utilização durante o processo de fabricação.

Art. 188. As portas, janelas, exaustores e outras aberturas que permitem a ventilação devem ser higienizadas periodicamente.

Art. 189. Os produtos impróprios para consumo, devoluções e materiais destinados à fabricação de subprodutos devem ser armazenados em setores separados dos demais, devidamente identificados e destinados somente a esta finalidade, até que se estabeleça seu destino final.

Art. 190. Os vestiários, sanitários e banheiros devem estar permanentemente limpos e organizados .

Art. 191. As vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial devem estar permanentemente limpos.

Art. 192. É proibida a utilização nos procedimentos de higiene de substâncias odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas, nas áreas de manipulação dos alimentos.

Art. 193. Os praguicidas, solventes ou outras substâncias tóxicas que possam representar risco para a saúde devem ser identificados adequadamente com rótulo no qual se informe sobre a toxicidade e emprego e somente podem ser distribuídos e manipulados por pessoal autorizado e comprovadamente treinado.

Parágrafo único. Estes produtos devem ser armazenados em salas separadas ou em armários com chave especificamente destinados a esta finalidade.

## **CAPÍTULO IX DA HIGIENE PESSOAL E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS**

Art. 194. É exigido o Atestado de Saúde Ocupacional - ASO do pessoal manipulador de alimentos do estabelecimento.

§1º Os atestados devem ser compatíveis com a função que o funcionário exerce no estabelecimento.

§2º O ASO deve ser renovado uma vez ao ano, no mínimo.

Art. 195. O proprietário ou responsável legal do estabelecimento deve tomar as medidas necessárias para evitar a contaminação direta ou indireta do alimento produzido em caso de funcionário acometido por doença contagiosa.

Art. 196. Toda pessoa que trabalhe em área de manipulação de alimentos deve lavar as mãos de maneira frequente e cuidadosa, com agentes de limpeza autorizados e em água fria ou fria e quente potável.

Art. 197. Toda pessoa que esteja trabalhando em uma área de manipulação de alimentos deve manter-se em apurada higiene pessoal, em todas as etapas dos trabalhos.

§1º A condição estabelecida no caput implica em manter-se uniformizado, protegido, calçado adequadamente, com os cabelos cobertos, unhas cortadas e sem esmaltes ou base, sem maquiagens sem uso de perfumes.

§2º Todos os elementos do uniforme devem ser laváveis, ou descartáveis, e manterem-se limpos, de acordo com a natureza dos trabalhos.

§3º Durante a manipulação das matérias-primas e dos alimentos o funcionário deve retirar todo e qualquer objeto de adorno, como anéis, bonés, pulseiras, relógios e similares.

§4º A lavagem dos uniformes deve ser realizada no estabelecimento ou por firma terceirizada.

Art. 198. Todo o pessoal deve usar uniformes próprios e limpos, íntegros e adequados às atividades desempenhadas, de uso exclusivo nas atividades a que se destinam.

§1º Os uniformes devem ser identificados de forma que se permita verificar a substituição diária dos mesmos.

§2º Os manipuladores de alimentos, desde o recebimento até a expedição, devem usar uniformes de cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de contaminação.

§3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

§4º É obrigatório o uso de uniformes por visitantes para adentrar as áreas de produção.

§5º O uniforme não deve ser utilizado fora das dependências do estabelecimento nem nos períodos de intervalos.

Art. 199. É proibido nas áreas onde sejam manipulados alimentos todo ato que possa originar uma contaminação dos alimentos, como comer, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.

## **CAPÍTULO X DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE**

Art. 200. Entende-se por Programas de Autocontrole a elaboração, a aplicação, o registro, a verificação e a revisão de métodos de controles de processos através das Boas Práticas de Fabricação - BPF, visando à qualidade, a sanidade, a identidade e a inocuidade do produto final.

Parágrafo único. O Programa de Autocontrole deve ser eficaz em todas as suas fases, garantindo a produção de alimentos de acordo com as normas específicas, sendo auditado, avaliado e aprovado a critério da DIPOVA.

Art. 201. O estabelecimento deve demonstrar habilidade em controlar os riscos a fim de garantir a produção de alimentos seguros para o consumo.

Parágrafo único. Devem ser mantidos, para possibilitar auditoria pela DIPOVA, planilhas próprias ou documentos específicos para cada finalidade que contenham informações sobre as atividades realizadas, sua periodicidade, os responsáveis por sua execução, ações preventivas e a adoção de medidas corretivas.

Art. 202. A execução do Programa de Autocontrole será verificada durante as inspeções de rotina no estabelecimento.

Art. 203. As normas para implantação do Programa de Auto Controle serão definidas em ato do SEAGRI/DF.

## **CAPÍTULO XI DO PROGRAMA DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA**

Art. 204. Para efeito deste Regulamento, entende-se por Programa de Educação Sanitária o processo de construção, apropriação e disseminação de conhecimentos por parte dos responsáveis e funcionários dos estabelecimentos de produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos e pela população em geral, de forma participativa, por meio de um conjunto de intervenções estruturadas, regulamentadas, planejadas, coordenadas e avaliadas pelo poder público, para obtenção de resultados que auxiliem na produção e aquisição de alimentos inspecionados e de qualidade pela sociedade.

Art. 205. Compete ao poder público assegurar os recursos humanos, financeiros e materiais necessários à regulamentação, planejamento, coordenação e avaliação das atividades previstas no Programa de Educação Sanitária da DIPOVA.

Art. 206. Os estabelecimentos registrados na DIPOVA devem colaborar com a execução das atividades previstas no Programa de Educação Sanitária da DIPOVA, por meio da:

I - participação do responsável legal, Responsável Técnico e demais colaboradores nas atividades previstas no programa;

II - disponibilização de recursos para a realização de atividades nos estabelecimentos, como estrutura física, materiais audiovisuais e outros materiais de apoio;

III - disseminação das informações adquiridas para todos os colaboradores do estabelecimento envolvidos na cadeia de produção.

## **TÍTULO IV**

## **DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 207. O proprietário, seu preposto ou o representante legal dos estabelecimentos de que trata o presente Regulamento estão obrigados a:

I - observar e fazer observar as exigências contidas no presente Regulamento;

II - cumprir e fazer cumprir as legislações de Defesa Agropecuária e os regulamentos técnicos relacionados às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas agropecuárias e de fabricação de alimentos aprovados pelos órgãos oficiais federais e distritais competentes;

III - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, sendo que:

a) os colaboradores habilitados à execução dos trabalhos de inspeção ficam vinculados às orientações da DIPOVA;

b) devem ser disponibilizados mobília, cadeiras, equipamentos de informática, mapas, livros e outros materiais destinados à DIPOVA para seu uso exclusivo, quando as atividades do estabelecimento assim exigirem e a critério da DIPOVA.

IV - fornecer aos empregados e aos visitantes uniformes e EPIs completos e adequados aos diversos serviços, em quantidade suficiente e em tamanho adequado;

V - fornecer à DIPOVA e ao pessoal habilitado aos trabalhos de inspeção uniformes e EPIs completos, identificados e de uso exclusivo, em quantidade suficiente e em tamanho adequado;

VI - fornecer até o dia 05 de cada mês os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, inspeção, industrialização, transporte e comércio dos produtos relativos ao mês anterior;

VII - avisar, com antecedência de 01 dia útil, da chegada de animais a serem abatidos, e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela DIPOVA;

VIII - apresentar à DIPOVA a documentação zoonosológica dos animais sempre que solicitado ou quando a lei a exigir;

IX - acatar as determinações da DIPOVA quanto ao destino dos animais e dos produtos condenados;

X - fornecer alojamento adequado e exclusivo aos servidores quando o estabelecimento funcionar em regime de inspeção permanente e estiver afastado do perímetro urbano, condição que será avaliada pela DIPOVA;

XI - fornecer material próprio e utensílios necessários para guarda, conservação e transporte de materiais, produtos e materiais patológicos que deva ser remetidos ao laboratório;

XII - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

XIII - manter locais apropriados, a juízo da DIPOVA, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para sequestro de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos;

XIV - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;

XV - fornecer instalações, aparelhos e reagentes necessários, a juízo da DIPOVA, para análise de água, matérias-primas ou produtos, para controle de qualidade e controles de processos;

XVI - manter atualizado o Programa de Autocontrole do estabelecimento, comunicando formalmente as atualizações à DIPOVA;

XVII - executar as melhorias necessárias ao cumprimento do disposto neste Regulamento e na legislação federal e distrital pertinentes;

XVIII - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XIX - manter responsável técnico no controle das atividades de produção do estabelecimento que cumpra com as obrigações pertinentes à sua atuação profissional;

XX - comunicar à DIPOVA, no prazo de 05 dias, das situações de rescisão ou término de contrato com o Responsável Técnico, assim como da contratação de novo RT, apresentando a Anotação de Responsabilidade Técnica ou documento equivalente do respectivo Conselho de Classe em até 30 dias, sob pena de suspensão das atividades do estabelecimento;

XXI - comunicar oficialmente e de imediato à DIPOVA a suspensão, paralisação ou encerramento das atividades do estabelecimento por qualquer motivo;

XXII - manter a disciplina interna do estabelecimento.

Art. 208. O proprietário ou responsável legal do estabelecimento deve tomar medidas para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instrução adequada e contínua sobre manipulação higiênica dos alimentos e higiene pessoal, a fim de que saibam adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos.

Art. 209. Todo estabelecimento deve registrar em livros próprios, planilhas e mapas, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos, especificando quantidade, qualidade, dados de origem e destino.

## **TÍTULO V DAS OBRIGAÇÕES DO RESPONSÁVEL TÉCNICO**

Art. 210. Compete ao Responsável Técnico garantir a execução do disposto neste Regulamento e demais normas pertinentes, o acompanhamento das atividades de produção, a rotulagem e o registro dos produtos, a descrição do memorial econômico-sanitário, as orientações sanitárias quanto à infraestrutura do estabelecimento, o controle de qualidade em todas as fases de manipulação do produto, o treinamento e a orientação da equipe de trabalho, incluídas as atividades de Educação Sanitária, a elaboração, implementação do Programa de Autocontrole do estabelecimento, incluindo a identificação de pontos críticos de controle, bem como outras atividades pertinentes.

Parágrafo único. Nos estabelecimentos em que uma ou mais das competências previstas no caput deste artigo sejam delegadas a terceiros, é obrigação do Responsável Técnico supervisionar e avaliar as atividades desempenhadas.

Art. 211. O Responsável Técnico deve registrar no Livro Ata, a cada vistoria, todas as ações adotadas ou recomendadas no estabelecimento, com assinatura e data.

Art. 212. O Responsável Técnico responderá solidariamente com a direção do estabelecimento pela qualidade dos produtos.

Art. 213. O Responsável Técnico, quando finalizar ou rescindir o contrato de prestação de serviço com o estabelecimento, deve comunicar o fato imediatamente à DIPOVA e apresentar a baixa da Anotação de Responsabilidade Técnica.

## **TÍTULO VI DA INSPEÇÃO E DA FISCALIZAÇÃO CAPÍTULO I DA ROTINA DE INSPEÇÃO**

Art. 214. Os servidores da DIPOVA designados para as atividades de inspeção, auditoria e fiscalização de produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos devem portar Identidade Funcional fornecida pela SEAGRI/DF.

Art. 215. A inspeção e a fiscalização serão exercidas em caráter periódico ou permanente.

Art. 216. Nas inspeções e auditorias realizadas pela DIPOVA nos estabelecimentos registrados, são lavrados documentos oficiais de inspeção contendo as constatações e a descrição das irregularidades a esse Regulamento identificadas no local, e demais recomendações, observações e informações pertinentes.

§1º A juízo da autoridade sanitária, pode ser lavrado documento oficial determinando prazo para cumprimento das irregularidades constatadas.

§2º Ao final da inspeção o responsável pelo estabelecimento ou seu preposto deve ser cientificado dos documentos lavrados.

§3º Descumprido o prazo estabelecido para sanar eventual irregularidade, deve ser lavrado Auto de Infração, no estabelecimento ou na sede da DIPOVA, podendo ainda, de acordo com o risco associado, ser aplicada uma ou mais das medidas cautelares previstas neste Regulamento.

§4º A eventual impossibilidade de cumprimento dos prazos fixados, por ocorrência de caso fortuito ou força maior, devidamente justificada, deve ser comunicada à DIPOVA antes do término do prazo estabelecido, mediante requerimento de dilatação de prazo, ficando a concessão do prazo requerido sujeita à aprovação das autoridades responsáveis pela lavratura do documento oficial.

§5º Em qualquer dos casos, a lavratura do Auto de Infração não isenta o infrator de solucionar a não conformidade geradora do ato administrativo.

Art. 217. O Auto de Infração pode ser lavrado também nos casos de:

I - verificação de situação que implique em risco iminente à saúde pública ou dano ao consumidor;

II - descumprimento de qualquer das exigências previstas neste Regulamento.

## **CAPÍTULO II DO REGIME ESPECIAL DE FISCALIZAÇÃO - REF**

Art. 218. O Regime Especial de Fiscalização - REF é o conjunto de procedimentos a que se submete o produto dos estabelecimentos registrados ou relacionados junto à DIPOVA, em caso de violação das normas sanitárias, de industrialização dos produtos que implique em risco à saúde pública e em caso de denúncia ou suspeita de adulteração, fraude ou falsificação.

Parágrafo único. O REF pode ser aplicado também previamente à desinterdição de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados e à desinterdição parcial ou total do estabelecimento e do equipamento, e sempre que a fiscalização julgar necessário.

Art. 219. No REF podem ser adotadas as medidas cautelares previstas neste Regulamento, isoladas ou cumulativamente, além das seguintes ações:

I - suspensão da expedição, distribuição e da comercialização do produto;

II - acompanhamento e supervisão fiscal dos processos de fabricação de produtos e coleta e remessa de amostras para análise laboratorial;

III - exigência de apresentação de plano de ação para correção das não conformidades e atualização do Programa de Autocontrole do estabelecimento;

IV - solicitação de alteração da rotulagem e registro de produto.

Art. 220. Todos os lotes de produtos fabricados sob REF e os produzidos anteriormente que se encontrem apreendidos ou recolhidos do comércio e depositados devem ser retidos pela fiscalização e liberados somente após resultado de análise laboratorial específica em conformidade com a legislação vigente, desde que estejam dentro do prazo de validade.

§1º A quantidade de amostras coletadas para análise microbiológica deve ser representativa do lote, conforme a amostragem prevista no Regulamento Técnico do produto ou em legislação específica.

§2º Na ausência de regulamentação específica para determinação da quantidade de amostras representativas de um lote para análises físico-químicas deve ser coletada 01 amostra do produto.

§3º Os custos das análises são de responsabilidade do estabelecimento enquadrado no REF.

§4º Os lotes cujas análises laboratoriais não apresentarem resultados satisfatórios devem ser inutilizados ou direcionados ao aproveitamento condicional, de acordo com o previsto na legislação vigente.

Art. 221. O REF é finalizado após apresentação de 03 análises laboratoriais microbiológicas e/ou físico-químicas de lotes consecutivos do produto envolvido, com resultados que se apresentem de acordo com a legislação vigente.

Parágrafo único. A finalização do REF deve ser oficializada em documento emitido pelo titular da DIPOVA e documentada em documentos oficiais de inspeção.

### **CAPÍTULO III**

## **DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS**

Art. 222. As matérias-primas e os produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias antes de serem expedidos para o consumo.

§1º Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo humano podem ser inutilizados ou doados para a alimentação animal ou para o reaproveitamento não destinado à alimentação humana, a juízo da DIPOVA.

§2º Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a DIPOVA pode autorizar a liberação dos produtos ou matérias-primas, desde que sejam submetidos aos processos apropriados no próprio estabelecimento, observados os seguintes pressupostos:

I - o aproveitamento condicional somente deve ser realizado quando previsto na legislação vigente e se o reprocessamento assegurar a inocuidade do alimento, com processo tecnológico previsto em literatura acadêmica ou científica e comprovadamente eficaz;

II - o lote do produto final somente pode ser liberado para comercialização após análise laboratorial em conformidade com a legislação vigente.

§3º Quando constatado que parte do lote dos produtos considerados impróprios para consumo humano ou de produtos que necessitem de processamento para aproveitamento condicional já tenha sido comercializada, compete ao proprietário do estabelecimento realizar seu recolhimento no mercado para sua apropriada destinação.

§4º Os produtos e matérias-primas considerados impróprios para o consumo humano devem ser armazenados separados dos demais e devidamente identificados, até que se estabeleça seu destino final.

Art. 223. Se na reinspeção em caráter supletivo, nos centros de distribuição e nos estabelecimentos varejistas, a DIPOVA constatar a presença de produtos impróprios para o consumo humano ou em desacordo com este Regulamento, podem ser realizadas ações com o objetivo de retirar o produto de circulação.

Parágrafo único. Em caso de situações previstas no caput o produto recolhido será destinado conforme previsto neste Regulamento para a destinação de produtos apreendidos.

Art. 224. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob inspeção distrital sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado na DIPOVA, no SISBI ou no SIF.

Parágrafo único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 225. Na reinspeção devem ser condenados os produtos que apresentem qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

Parágrafo único. No caso de reinspeção de carnes, sempre que necessário, a inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

Art. 226. Nos entrepostos onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Distrital, SISBI ou Inspeção Federal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I - conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto, quando existente, ou outros documentos que comprovem a sua procedência;

II - verificar os rótulos dos produtos;

III - verificar as condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos e utensílios utilizados;

IV - verificar as condições de integridade dos envoltórios, embalagens, recipientes e sua padronização;

V - verificar os caracteres sensoriais sobre uma ou mais amostras, conforme o caso; e

VI - coletar amostras para análises laboratoriais.

Art. 227. A DIPOVA, em atividade de reinspeção, pode fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matérias-primas e produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos, bem como as condições higiênicas e as instalações dos veículos e de todos os meios de transporte utilizados.

## **TÍTULO VIII DO TRÂNSITO DE PRODUTOS**

Art. 228. Qualquer produto de origem animal, vegetal e de microrganismos deve obrigatoriamente, para transitar no território do Distrito Federal, portar o rótulo e os carimbos de inspeção, quando for o caso, registrados na DIPOVA, ou estar em conformidade com as normas pertinentes.

Art. 229. Qualquer produto de origem animal, vegetal e de microrganismos destinado à alimentação humana em trânsito no Distrito Federal deve atender as seguintes exigências:

I - ser transportado em veículos apropriados, com instalações construídas exclusivamente para este fim, limpos, livres de vetores e pragas urbanas, em condições de transportar o produto na temperatura especificada no rótulo;

II - apresentar no rótulo as informações obrigatórias previstas neste Regulamento e em normas específicas;

III - estar dentro do prazo de validade especificado no rótulo ou certificado sanitário, conforme o caso;

IV - apresentar embalagem íntegra, sem sinais de violação;

V - acondicionar e transportar os produtos da seguinte forma:

a) permitindo a circulação do frio entre os produtos, quando necessário;

b) com ganchos, estrados, tendais, carrinhos de transporte, caixas e outros utensílios mantidos limpos, em bom estado de conservação e em local adequado;

c) com o compartimento de carga livre de objetos e/ou utensílios que representem perigo químico, físico ou biológico;

d) evitando a contaminação cruzada dos produtos, inclusive o contato direto de carcaças e/ou produtos de espécies diferentes.

VI - apresentar características sensoriais típicas do produto;

VII - no caso de transporte de carcaças, estas devem apresentar, além do carimbo de inspeção legível, a etiqueta legível afixada ao tendão;

VIII - no caso de produtos de origem vegetal e de microrganismos processados oriundos de outros estados, apresentar comprovação de regularidade junto ao órgão sanitário competente.

Art. 230. Os produtos que atendam às exigências contidas neste regulamento têm livre curso sanitário no Distrito Federal.

Art. 231. Verificado o descumprimento deste Regulamento, a mercadoria deve ser apreendida pela DIPOVA, que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrados os respectivos autos de infração e auto de apreensão.

Art. 232. O condutor do veículo deve cooperar com a equipe de fiscalização e, a critério da DIPOVA, pode ser exigido que o infrator acompanhe e/ou realize o transporte do produto apreendido até o seu local de descarga e armazenagem.

Art. 233. Os produtos considerados clandestinos em trânsito no Distrito Federal estão sujeitos à apreensão e demais penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 234. As abordagens veiculares podem ser realizadas por meio de bloqueios viários ou durante o deslocamento, a critério da autoridade sanitária.

## **TÍTULO IX DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**

Art. 235. Os produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos destinados ao consumo humano, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, assim como a água utilizada no estabelecimento, estão sujeitos a análises laboratoriais.

§1º A autoridade sanitária da DIPOVA pode coletar amostra dos produtos para fins de análises laboratoriais orientativas ou fiscais, com periodicidade definida a critério da fiscalização, sem ônus para o Serviço de Inspeção, baseado no risco sanitário do alimento e da água utilizada, com o objetivo de comprovar a conformidade com os padrões sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente para os produtos abrangidos por este Regulamento.

§2º As análises laboratoriais são realizadas em laboratórios oficiais ou credenciados, ou em laboratório próprio da DIPOVA.

§3º A DIPOVA, a seu critério, pode solicitar o controle de qualidade dos produtos e da água utilizada no estabelecimento por meio de análises laboratoriais periódicas, a serem realizados em laboratórios particulares, oficiais ou credenciados pela DIPOVA ou outros órgãos competentes, com ônus para o estabelecimento que deu origem à amostra.

§4º Nos casos de risco iminente à saúde pública ou dano ao consumidor devem ser adotadas as medidas cautelares previstas neste Regulamento, e pode ser adotado o Regime Especial de Fiscalização, REF para os produtos, quando for o caso.

Art. 236. Para as análises laboratoriais das amostras coletadas nos estabelecimentos ou nos veículos de transporte previstos neste Regulamento são adotados os padrões definidos pelo Ministério da Saúde ou pelo MAPA, em legislação específica, ou por outro órgão sanitário competente, se for o caso.

Parágrafo único. No caso de análises laboratoriais de produtos que não possuam Regulamentos Técnicos ou legislações específicas, permite-se o seu enquadramento nos padrões estabelecidos para produto similar, devendo ser informado preferencialmente no ato do registro do produto ou, quando não for possível, anteriormente à coleta.

Art. 237. A aplicação das ações fiscais e sanções cabíveis quando o produto estiver com sua identidade, composição, integridade ou conservação comprometida não depende de análise e laudo laboratorial.

Art. 238. Pode ser elaborado plano de trabalho conjunto entre a SEAGRI/DF e a Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal objetivando definir procedimentos, cooperação e atuação articulada na área de controle de qualidade de produtos objeto deste Regulamento, abrangendo análises microbiológicas e físico-químicas dos produtos coletados pela DIPOVA e daqueles coletados no varejo pela Vigilância Sanitária do Distrito Federal.

## **TÍTULO X DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

Art. 239. Considera-se infração sanitária, para os fins deste Regulamento, a desobediência ou inobservância ao disposto em normas legais, regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem a preservar a segurança e qualidade dos alimentos objetos deste Regulamento.

Art. 240. O resultado da infração sanitária é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

§1º Considera-se causa a ação ou omissão, sem a qual a infração não teria ocorrido.

§2º Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis.

Art. 241. As infrações sanitárias classificam-se, de acordo com os atenuantes e agravantes, em:

I - leves, aquelas em que seja verificada até uma circunstância agravante;

II - graves, aquelas em que sejam verificadas duas circunstâncias agravantes; e

III - gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de mais de duas situações agravantes.

Art. 242. Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária deve considerar:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública; e

III - os antecedentes do infrator, quanto a outras infringências à legislação sanitária.

Art. 243. São circunstâncias atenuantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - ter procurado o infrator, por espontânea vontade, imediatamente reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

III - ter o infrator participado comprovadamente de todas as atividades de Educação Sanitária da DIPOVA a que foi convocado nos 12 meses anteriores à ocorrência da infração;

IV - ter o infrator sofrido coação para a prática do ato;

V - não ser o infrator reincidente específico;

VI - estar o infrator com toda a documentação de registro e funcionamento atualizada;

VII - a infração cometida não incorrer diretamente em risco à saúde pública;

VIII - não ter o infrator cometido nenhuma infração nos últimos 12 meses anteriores à ocorrência da infração; e

IX - cumprir integralmente termo de ajuste de conduta nos prazos fixados sem prorrogação.

Art. 244. São circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator reincidente específico;

II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelo público, do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária;

III - ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;

IV - ter a infração consequências danosas à saúde pública ou consumidor;

V - deixar de tomar as providências de sua alçada tendentes a evitar ou minorar o dano, quando tiver conhecimento de ato lesivo à saúde pública;

VI - ter o infrator fraudado, adulterado ou falsificado produtos, documentos, informações ou rótulos;

VII - cometer o infrator ato de ameaça, desrespeito, injúria a servidor no desempenho de suas competências legais de autoridade sanitária;

VIII- cometer desobediência, bem como causar embargo, constrangimento ou obstáculo à atuação do servidor no desempenho de suas competências legais de autoridade sanitária;

IX - valer-se de sábados, domingos e feriados para cometer infrações; e

X - descumprir parcial ou totalmente Termo de Ajuste de Conduta -TAC ou Regime Especial de Fiscalização - REF.

Parágrafo único. A reincidência específica caracteriza-se pela condenação pela mesma infração no período de 05 anos da data em que transitar em julgado decisão condenatória referente à infração anterior.

Art. 245. As infrações sanitárias que configurem ilícitos penais devem ser comunicadas à autoridade policial ou ao Ministério Público.

Art. 246. As infrações que envolvam responsabilidade técnica devem ser comunicadas pela autoridade sanitária ao órgão de classe em que tenha registro o infrator.

## **CAPÍTULO I DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Art. 247. As infrações às normas estabelecidas neste Regulamento, sem prejuízo das responsabilidades de natureza civil e criminal cabíveis, são apuradas em processo administrativo próprio iniciado com a lavratura de auto de infração, e são passíveis de punição, isolada ou cumulativamente, com as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator não for reincidente no cometimento de infração leve;

II - multa de até R\$ 196.100,00 (cento e noventa e seis mil e cem reais);

III - apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados;

IV - inutilização de matérias-primas, produtos subprodutos e derivados;

V - interdição de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados;

VI - suspensão de vendas e fabricação de produto;

VII - cancelamento de registro de produto;

VIII - interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou do equipamento;

IX - proibição ou suspensão de propaganda;

X - imposição de mensagem retificadora; e

XI - cancelamento do registro sanitário do estabelecimento.

§1º As despesas decorrentes da aplicação das penas previstas neste Regulamento são de responsabilidade do infrator.

§2º As sanções de interdição de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de interdição parcial ou total do estabelecimento ou do equipamento; de suspensão de venda e de fabricação de produto e de suspensão de propaganda devem ser mantidas até que sejam atendidas as exigências que motivaram a sanção, podendo ser revogadas somente após o atendimento das exigências que a motivaram.

§3º Ocorrendo a apreensão mencionada no inciso III deste artigo, o proprietário ou responsável pelos produtos pode ser nomeado fiel depositário do produto, a juízo da DIPOVA, cabendo-lhe a obrigação de zelar pela conservação adequada do material apreendido.

Art. 248. Se cometidas duas ou mais infrações concomitantemente, deve-se aplicar pena correspondente a cada uma delas.

Parágrafo único. No caso de pena de multa, o seu montante deve ser estabelecido pela soma dos valores individualmente apurados às infrações cometidas.

Art. 249. A pena de advertência deve ser aplicada por escrito, mantendo-se seu registro pelo órgão competente.

Art. 250. A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

I - nas infrações leves, de R\$ 980,00 (novecentos e oitenta reais) a R\$ 5.880,00 (cinco mil oitocentos e oitenta reais);

II - nas infrações graves, de R\$ 3.920,00 (três mil novecentos e vinte reais) a R\$ 78.440,00 (setenta e oito mil quatrocentos e quarenta reais); e

III - nas infrações gravíssimas, R\$ 15.690,00 (quinze mil seiscentos e noventa reais) a R\$ 196.100,00 (cento e noventa e seis mil e cem reais).

Parágrafo único. Os valores previstos neste artigo são atualizados anualmente pelo mesmo índice que atualizar os valores expressos em moeda corrente na legislação do Distrito Federal.

Art. 251. As multas são arbitradas pelo titular da DIPOVA, conforme os valores fixados nos incisos I a III do artigo anterior.

§1º Para cálculo e definição do valor da multa devem ser considerados a classificação da infração e o número de atenuantes e de agravantes, conforme Tabela 1 do Anexo II deste Regulamento.

§2º A recorrência da reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento no valor máximo da pena de multa em que for classificada a infração.

§3º O não recolhimento da multa pelo infrator no prazo de 60 dias a contar do trânsito em julgado na esfera administrativa da sentença condenatória implica na inscrição do débito na dívida ativa, sujeitando o infrator à cobrança judicial, nos termos da legislação pertinente.

§4º Em caso de não interposição de recurso de decisão em primeira instância, é concedido desconto de 20% do valor da multa para pagamentos em até 30 dias após emissão do Documento de Arrecadação.

§5º A multa pode ser parcelada mediante solicitação do autuado ao titular da SEAGRID F.

Art. 252. O autuado pode requerer redução ou conversão do valor da multa no prazo de até 10 dias após a ciência da decisão em primeira ou segunda instância, nos seguintes termos:

I - redução do valor da multa aplicada em até 90% em razão da condição econômica do infrator, de forma a não inviabilizar o seu direito de funcionamento e consistir, indiretamente, em interdição ao exercício da atividade comercial, cabendo ao infrator demonstrar elementos que caracterizem a sua condição financeira, para fins de avaliação da possibilidade de redução do valor da multa;

II - conversão de até 30% do valor da multa para a execução de atividades de educação sanitária aos funcionários que atuam nas áreas relacionadas com a cadeia de produção do estabelecimento sob responsabilidade do infrator, quando a infração cometida for classificada como leve;

III - conversão de até 50% do valor da multa para a realização de investimentos no estabelecimento sob responsabilidade do infrator, em áreas relacionadas com a cadeia de produção.

§1º As atividades de educação sanitária devem ser previamente avaliadas e aprovadas pela DIPOVA, bem como sua execução comprovada após o término das atividades propostas.

§2º Os investimentos no estabelecimento devem ser previamente aprovados pela DIPOVA e sua realização comprovada mediante orçamentos e suas notas fiscais de execução.

§3º O descumprimento da execução das atividades de educação sanitária ou da execução dos investimentos nos estabelecimentos é considerado infração a este Regulamento, dando origem a novo processo administrativo, sem direito a solicitação de conversão do valor da multa.

§4º As conversões e reduções previstas neste artigo não podem ser cumulativas e o valor final da multa nunca pode ser inferior ao valor mínimo previsto para as infrações leves.

Art. 253. A pena de cancelamento de registro de produto deve ser aplicada sempre que se mostrar necessária para evitar risco ou dano à saúde, ou quando constatada fabricação de produtos registrados de modo diferente do aprovado pela DIPOVA em formulários pró- prios.

§1º Também deve ser cancelado o registro de produto nos casos de não levantamento da sua suspensão de vendas ou de sua fabricação, decorridos 12 meses do respectivo ato que a originou.

§2º O cancelamento de registro de produto não exime o autuado ou responsável da obrigação de sanar o problema que originou a infração, estando sujeito ainda à aplicação de outras penalidades.

Art. 254. A pena de imposição de mensagem retificadora implica na obrigatoriedade de divulgação de mensagem ao consumidor apta a corrigir erros de propaganda irregular feitas pelo estabelecimento responsável pelo produto.

§1º O órgão sanitário deve avaliar a proposta de mensagem retificadora apresentada pelo estabelecimento e sugerir modificações ou adaptações, considerando o tipo de produto divulgado, o risco sanitário, o público atingido e as determinações previstas neste Regulamento.

§2º O infrator é notificado a atender as modificações e adaptações solicitadas pela DIPOVA no prazo de 10 dias contados do recebimento da decisão.

§3º Atendidas as modificações solicitadas, o responsável pelo produto deve divulgar a mensagem retificadora e apresentar à DIPOVA a comprovação da sua divulgação.

§4º A mensagem retificadora deve:

I - esclarecer os erros, equívocos e enganos identificados na propaganda;

II - prestar as informações corretas e completas sobre o produto divulgado;

III - ser divulgada da mesma forma, frequência, dimensão e, preferencialmente, no mesmo veículo, local, espaço e horário da propaganda ou publicidade inicial.

Art. 255. A DIPOVA pode divulgar, em casos de interesse público, por qualquer meio de comunicação disponível, as ações fiscais aplicadas e as informações pertinentes.

Art. 256. No caso do estabelecimento possuir recorrentes condenações em processo administrativo por cometimento de infrações gravíssimas no período de 12 meses, pode ter o registro sanitário cancelado.

## **CAPÍTULO II DAS MEDIDAS CAUTELARES**

Art. 257. Nos casos em que sejam exigidas providências imediatas para evitar ou minorar danos ou riscos ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, a bem da defesa da saúde pública e do consumidor, podem ser aplicadas as seguintes medidas cautelares, sem a prévia manifestação do interessado:

I - interdição parcial ou total do estabelecimento por até 90 dias, renovável por igual período;

II - apreensão de matérias-primas, aditivos, produtos, subprodutos e derivados;

III - inutilização de matérias-primas, aditivos, produtos, subprodutos e derivados;

IV - suspensão de atividades ou de linhas de produção; e

V - recolhimento de lotes de produtos no comércio, executado pelo estabelecimento, mediante exigência e critérios da DIPOVA.

Art. 258. Quando da aplicação de uma ou mais medidas cautelares, deve ser lavrado o documento apropriado, que deve conter:

I - o nome e o endereço do estabelecimento, de seu representante e/ou detentor do produto, identificação do produto, e demais elementos necessários à qualificação e identificação;

II - o local, data e hora em que a medida cautelar é efetuada;

III - a descrição do fato que originou a medida cautelar;

IV - o dispositivo legal em que se fundamenta a ação cautelar; e

V - as assinaturas da autoridade sanitária, do responsável pelo estabelecimento ou de seu representante ou do detentor do produto, e na sua ausência ou recusa, de duas testemunhas, devendo o fato constar no respectivo termo.

Parágrafo único. Quando as medidas cautelares incidirem sobre produtos, deve ser especificado o nome, marca, procedência, quantidade, lote e demais informações necessárias à sua completa identificação.

Art. 259. A interdição cautelar, total ou parcial, do estabelecimento é aplicada quando constatado indício de infração sanitária em que haja risco ou dano à saúde, e deve perdurar até que sejam sanadas as irregularidades.

Art. 260. A apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados pode ser exigida como medida cautelar quando:

I - o produto se apresentar mal conservado, com suspeita ou indícios de contaminação, estocado ou exposto de forma inadequada ou de forma que possa comprometer sua qualidade e segurança;

II - o produto for transportado em veículos não apropriados, em condições higiênicosanitárias inadequadas ou em desacordo com a temperatura especificada no rótulo, ou sem identificação de procedência ou registro no órgão sanitário competente;

III - for constatado indício de fraude, falsificação ou adulteração;

IV - o produto estiver sem identificação de fabricação e validade ou com embalagem danificada;

V - o produto apresentar prazo de validade expirado;

VI - o produto for considerado clandestino.

§1º A apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados, prevista no inciso I deste artigo, realizada nos estabelecimentos registrados, enseja a coleta de amostras e a realização de análise fiscal do produto para verificação, podendo ser às custas do responsável pelo produto.

§2º Nos casos em que se confirme resultado da análise fiscal do produto em desacordo com a legislação vigente, deve ser instaurado processo administrativo mediante lavratura de auto de infração, devendo o termo que gerou a medida cautelar ser acostado aos autos do processo.

§3º Se o produto for considerado próprio para o consumo após a análise fiscal, a autoridade sanitária pode determinar a liberação do lote caso esteja dentro do prazo de validade.

§4º Na ocorrência de situações previstas nos incisos III, IV e V deste artigo em centros de distribuição ou estabelecimentos varejistas, a DIPOVA poderá efetuar as medidas cautelares apresentadas nos incisos II e III do artigo 258, no intuito de evitar prejuízos, danos ou riscos à saúde pública e do consumidor.

§5º Na apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados em que não seja possível o seu recolhimento imediato, estes devem ficar sob a guarda de seu responsável, mediante Termo de Depósito.

§6º O fiel depositário não pode usar, inutilizar, entregar ao consumo, desviar ou substituir o produto por outro, no todo ou em parte.

Art. 261. O produto pode ser inutilizado quando:

I - for considerado clandestino;

II - apresentar características sensoriais visivelmente alteradas;

III - estiver com prazo de validade expirado;

IV - houver indícios flagrantes de adulteração, fraude ou falsificação;

V - quando for descumprida orientação ou norma administrativa oficial.

§1º A irregularidade deve ser descrita pela autoridade sanitária competente no respectivo termo.

§2º Quando não for possível realizar a inutilização no local da constatação da irregularidade, a autoridade sanitária pode:

a) apreender o produto para inutilização;

b) determinar o recolhimento e a inutilização do produto às custas do seu responsável, devendo, neste caso, ser acompanhada a destinação pelo fiscal.

Art. 262. A suspensão de atividades ou de linhas de produção pode ser exigida como medida cautelar quando:

I - existirem indícios de que o produto não corresponda às especificações contidas na embalagem, no rótulo ou na formulação objeto de registro;

II - o produto não tiver fluxograma ou rotulagem aprovada pela DIPOVA e constante do processo de registro do estabelecimento;

III - for constatado vício que caracterize fraude, falsificação, adulteração;

IV - houver indício ou suspeita de irregularidade, com potencial risco à saúde ou prejuízo ao consumidor;

V - for constatado que as instalações físicas, equipamentos ou materiais se apresentem em desacordo com o aprovado no processo de registro do estabelecimento ou do produto; e

VI - for verificada condição higiênico-sanitária precária das instalações ou equipamentos.

Art. 263. O recolhimento de lotes de produtos no comércio pode ser exigido cumulativo ou não com outras medidas cautelares, desde que a irregularidade acarrete risco à saúde pública ou dano ao consumidor.

§1º O recolhimento de lotes deve ocorrer às custas do estabelecimento, e deve estar previsto no respectivo Programa de Autocontrole.

§2º A impossibilidade de recolhimento de lotes de produtos no comércio deve ser comprovada pelo estabelecimento ou responsável pelo produto ao Serviço de Inspeção.

Art. 264. Quando constatada condição de saúde ou higiene pessoal de manipulador que possa comprometer a segurança do produto fabricado, podem ser aplicadas quaisquer das medidas cautelares, cumuladas ou não, conforme a situação.

Art. 265. Pode ser lavrado auto de infração quando da aplicação de uma ou mais medidas cautelares, se constatada infração às normas previstas neste Regulamento, devendo ser instaurado o respectivo processo administrativo.

Art. 266. A medida cautelar deve ser mantida enquanto se fizer necessária, respeitado o prazo para interdição parcial ou total do estabelecimento previsto no artigo 29, inciso I da Lei nº 5.800, de 10 de janeiro de 2017, podendo ser revogada a qualquer tempo pela autoridade competente, mediante justificativa técnica.

### **CAPÍTULO III DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS**

Art. 267. São infrações sanitárias:

I - deixar de fornecer à DIPOVA os materiais, utensílios, uniformes e demais itens regulamentados por este Regulamento como obrigação dos estabelecimentos;

II - deixar de encaminhar nos prazos determinados os dados de produção, de comercialização, lista de fornecedores ou qualquer outro documento solicitado pela DIPOVA;

III - deixar de colaborar, dificultar ou embaraçar a execução de atividades previstas nos programas desenvolvidos pela DIPOVA;

IV - cometer atos na tentativa de subornar ou corromper os servidores da DIPOVA ;

V - deixar de fornecer à autoridade sanitária os atestados de saúde ocupacional atualizados de todos os manipuladores de alimentos ou permitir a permanência nas atividades de produção de pessoas que não possuam atestado de saúde ocupacional ou equivalente;

VI - construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do Distrito Federal estabelecimentos elaboradores/manipuladores de produtos de origem animal, vegetal ou microrganismo sem registro, licença ou autorizações do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes;

VII - desenvolver atividades diversas de sua classificação de registro na DIPOVA ;

VIII - receber, extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, industrializar, fracionar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir ou transportar produtos sem registro, licença, ou autorizações do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente;

IX - adquirir, armazenar, manipular, expor à venda, transportar ou distribuir produtos de origem animal que não sejam claramente identificados como provenientes de estabelecimentos com SIF, SISBI ou DIPOVA;

X - desenvolver atividades que estejam suspensas ou em locais que estejam interditados ou utilizar máquinas, equipamentos ou utensílios interditados sem autorização da DIPOVA;

XI - processar, fracionar, embalar, transportar ou comercializar produto sob suspensão de venda e fabricação;

XII - utilizar, proceder a mudança de local de armazenagem, extraviar, comercializar ou dar destinação diversa da determinada pela DIPOVA ao produto, matéria-prima ou qualquer outro componente interditado, depositado, apreendido ou condenado;

XIII - violar interdição parcial ou total do estabelecimento e do equipamento, mediante rompimento de lacre ou constatação de evidência de produção;

XIV - abater animais para fins de comercialização em locais sem registro no órgão sanitário competente;

XV - construir, reformar, ampliar ou remodelar qualquer dependência dos estabelecimentos registrados ou relacionados sem prévia aprovação/autorização pela DIPOVA;

XVI - deixar de comunicar e solicitar as transferências de responsabilidade dos estabelecimentos registrados ou relacionados previstas neste Regulamento ou deixar de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal por ocasião do processamento da venda, arrendamento ou locação;

XVII - deixar de cumprir as exigências que deram causa à suspensão de venda e fabricação do produto no decurso de doze meses do respectivo ato;

XVIII - cometer atos que procurem embaraçar a ação dos servidores da DIPOVA visando impedir, dificultar, intimidar, constranger ou burlar os trabalhos de fiscalização, por meio de ameaça, injúria ou desobediência;

XIX - desobedecer ou deixar de observar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Regulamento e em normas complementares;

XX - deixar de respeitar os períodos determinados pela legislação federal e distrital para descanso, jejum ou dieta hídrica que antecedem a matança de animais;

XXI - deixar de possuir equipamentos adequados para a realização de abate de emergência;

XXII - armazenar ou processar produtos em elaboração sem identificação que permita sua rastreabilidade;

XXIII - transportar produtos em veículos não apropriados, em condições higiênico-sanitárias inadequadas ou em desacordo com a temperatura especificada no rótulo;

XXIV - deixar de fornecer à DIPOVA, no prazo estipulado, os documentos referentes à sanidade do rebanho fornecedor de leite cru;

XXV - industrializar, elaborar ou manipular produtos sem a assistência de responsável técnico, legalmente habilitado;

XXVI - armazenar ou transportar produto sujeito a controle sanitário que exija cuidados especiais de conservação sem a observância das condições necessárias a sua preservação;

XXVII - deixar de observar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e higiene das instalações, equipamentos e utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas, produtos e subprodutos;

XXVIII - reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, ou recipientes que possam modificar as características do produto na fabricação ou no envasilhamento de produtos;

XXIX - não armazenar adequadamente matérias-primas, ingredientes, embalagens ou produtos acabados, de modo a evitar sua deterioração ou contaminação;

XXX - não higienizar os vegetais in natura utilizados na fabricação de produtos com sanitizantes aprovados pelo órgão competente para uso em alimentos, em local apropriado, com água potável e/ou de acordo com as instruções recomendadas pelo fabricante do produto;

XXXI - não dispor ou não manter em perfeito funcionamento dispositivo de registro das temperaturas nos ambientes climatizados ou refrigerados;

XXXII - não respeitar as temperaturas preconizadas pelas legislações específicas para os ambientes com climatização obrigatória e para demais processos que exigem controle de temperatura;

XXXIII - não possuir equipamentos, utensílios e instalações necessários e adequados à atividade de funcionamento do estabelecimento;

XXXIV - omitir ou prestar informações incorretas, dificultar o acesso a elas, ou deixar de proceder a entrega de documentos à autoridade sanitária no prazo fixado;

XXXV - utilizar equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido ou que não permitam o adequado manejo de animais destinados ao abate;

XXXVI - ultrapassar a capacidade máxima de abate, industrialização, manipulação, armazenamento ou beneficiamento dos produtos;

XXXVII - deixar de apresentar a documentação zoonosológica dos animais de abate previamente ao exame ante mortem;

XXXVIII - não sacrificar animais condenados na inspeção ante mortem ou não promover a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas ou não dar a devida destinação aos produtos condenados;

XXXIX - deixar de realizar procedimentos de abate obrigatórios previstos na legislação vigente.

XL - deixar de comunicar a interrupção de atividades do estabelecimento ou o reinício das atividades após a interrupção;

XLI - manter estabelecimento em condições higiênico-sanitárias insatisfatórias quanto a instalações, equipamentos e utensílios;

XLII - deixar de realizar limpeza e higienização rigorosas das dependências, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração de produtos antes, durante e imediatamente após o término dos trabalhos industriais;

XLIII - não manter os vestiários, banheiros, vias de acesso, pátio ou outras dependências que integrem a área industrial permanentemente limpos e providos de materiais necessários à adequada higiene de seus usuários.

XLIV - deixar de realizar a lavagem e higienização adequada dos vasilhames, de carrostanques e veículos em geral;

XLV - não fornecer aos funcionários uniformes limpos, íntegros, completos e adequados à atividade fim, assim como permitir acesso de pessoas inadequadamente uniformizadas às instalações onde se processam produtos;

XLVI - deixar de promover continuamente nas instalações e áreas circundantes o combate a insetos, pragas e roedores transmissores de doenças, realizá-lo através do uso não autorizado ou não supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos ou permitir o acesso de pragas, insetos e roedores às instalações onde se processam produtos;

XLVII - não identificar, por meio de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenar em dependências apartadas e com acesso restrito praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria-prima, alimentos processados, embalagens e utensílios ou equipamentos utilizados;

XLVIII - deixar de adotar medidas eficazes para evitar a contaminação do produto por contato direto ou indireto com pessoas suspeitas ou portadoras de moléstias ou feridas, ou com materiais ou equipamentos impróprios ou contaminados, em qualquer fase do processamento;

XLIX - permitir o acesso de animais aos locais onde se encontram matérias-primas, material de envase e produtos acabados ou a qualquer outra dependência na qual se processam alimentos e nos seus arredores;

L - utilizar água não potável para elaboração de produtos, higienização de instalações, equipamentos, utensílios e na higiene pessoal dos funcionários;

LI - utilizar produtos inadequados aos fins que se destinam ou utilizá-los de forma incorreta na limpeza e higienização de instalações, equipamentos e utensílios;

LII - manipular embalagens secundárias ou caixas plásticas que não tenham sido previamente higienizadas, nas áreas de produção até a finalização da embalagem primária;

LIII - utilizar equipamentos e recipientes que constituam risco à saúde ou feitos de material que não permita sua higienização;

LIV - permitir o livre acesso e trânsito de pessoas estranhas às instalações industriais;

LV - permitir a deposição de objetos pessoais ou estranhos à finalidade do local nas áreas de produção e armazenamento de alimentos, matérias-primas, aditivos e embalagens;

LVI - não manter equipamentos, utensílios e instalações em condições adequadas de conservação.

LVII - não notificar previamente a DIPOVA da ocorrência de abate sanitário em caso de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa agropecuária;

LVIII - não retornar à propriedade de origem o animal em terço final de gestação que tenha sido identificado no exame ante morte, quando determinado pela DIPOVA;

LIX - Fazer, em qualquer meio de comunicação, propaganda:

a) enganosa;

b) que possa induzir o consumidor a erro quanto à procedência, natureza, qualidade, composição e formulação do produto e/ou do estabelecimento;

c) que faça comparações falsas com outros produtos;

d) que contenha indicações que contradigam as informações obrigatórias do rótulo;

e) que traga informações de que o produto é recomendado por qualquer órgão do governo;

LX - enviar ao comércio produtos sem rotulagem;

LXI - armazenar ou utilizar embalagens, rótulos, etiquetas ou carimbos de estabelecimentos registrados em outro órgão de inspeção que não seja a DIPOVA;

LXII - alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome, e demais elementos objeto do registro, sem autorização da DIPOVA;

LXIII - preparar com finalidade comercial produtos novos e não padronizados cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pela DIPOVA, ou ainda sonegar elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

LXIV - receber e manter guardados em estabelecimentos registrados ou relacionados ingredientes ou matérias-primas proibidas na fabricação de produtos;

LXV - receber, armazenar, depositar, processar, expedir e transportar ou entregar ao consumo produto sujeito ao controle sanitário sem rotulagem, impróprio para o consumo humano, ou que esteja deteriorado, alterado, adulterado, fraudado, danificado, falsificado, com rotulagem sem identificação da validade, com o prazo de validade expirado, ou apor-lhe nova data de validade;

LXVI - apresentar resultado de análise laboratorial de produto, água ou matéria-prima em desacordo com os padrões estabelecidos nas normas vigentes;

LXVII - aproveitar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana ou dar destino diferente do que aquele determinado pela Inspeção Distrital nos casos de aproveitamento condicional;

LXVIII - fraudar, falsificar ou adulterar produtos, rótulos, carimbos ou selo de inspeção;

LXIX - adquirir, manipular, armazenar, expor à venda, transportar ou distribuir produtos que sejam considerados clandestinos, adulterados, corrompidos, fraudados ou falsificados;

LXX - não promover a atualização dos dados ou documentos relacionados ao registro na DIPOVA do estabelecimento ou do produto;

LXXI - fabricar produtos e/ou utilizar rotulagem em produtos contrariando as normas legais e regulamentares e/ou que não tenham sido previamente registrados na DIPOVA;

LXXII - descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades ou outras exigências sanitárias relacionadas a estabelecimentos e às boas práticas de fabricação de matérias-primas e produtos;

LXXIII - deixar de implantar o Programa de Autocontrole no prazo estabelecido em normas complementares ou deixar de cumprir as exigências e os requisitos nele estabelecidos;

LXXIV - não realizar controle dos processos de fabricação de modo que possam resultar em produto fraudado, adulterado, falsificado, lesando o consumidor ou causando dano à saúde pública;

LXXV - realizar abate de espécies animais que estejam em desacordo com a legislação vigente, tendo em vista a defesa da produção e a preservação da espécie, ou sem autorização do órgão ambiental responsável, quando necessária;

LXXVI - proceder abate sob preceitos religiosos sem documento de empresa certificadora para essa finalidade ou sem autorização da DIPOVA;

LXXVII - descumprir qualquer exigência sanitária prevista neste Regulamento ou em outras normas complementares federais ou distritais; e

LXXVIII - descumprir prazos estipulados ou atos emanados das autoridades sanitárias competentes visando à aplicação da legislação pertinente.

Art. 268. Quando a mesma conduta infringente for passível de enquadramento em mais de uma infração prevista neste Regulamento, prevalece o enquadramento no item mais específico em relação ao mais genérico para aplicação da penalidade.

Art. 269. As penalidades aplicáveis às infrações sanitárias previstas no artigo 264 constam no anexo III deste Regulamento.

Art. 270. São responsáveis pela infração, para efeito de aplicação das penalidades, as pessoas físicas ou jurídicas, seus prepostos ou quaisquer pessoas que a cometerem, incentivarem ou auxiliarem na sua prática ou dela se beneficiarem.

Art. 271. As infrações às disposições legais e regulamentares prescrevem em cinco anos.

#### **CAPÍTULO IV DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

Art. 272. As infrações sanitárias são apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura de auto de infração pela autoridade competente, observados o rito e prazos estabelecidos neste Regulamento.

Art. 273. Não podem ser aplicadas multas sem que previamente seja lavrado o auto de infração.

Art. 274. O auto de infração é lavrado, preferencialmente, no local em que é verificada a infração, ou na sede da DIPOVA.

Art. 275. O auto de infração deve descrever de forma clara e precisa a infração e outras circunstâncias, devendo conter ainda:

I - nome do autuado e seu endereço, bem como outros elementos necessários a sua identificação e qualificação;

II - local, data e hora onde a infração foi verificada e lavrada;

III - descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;

IV - penalidade a que está sujeito o infrator e o respectivo preceito legal que autoriza sua imposição;

V - ciência do autuado de que responderá a processo administrativo;

VI - assinatura do autuado, de seu representante legal ou de seu preposto, ou, na sua ausência ou recusa, de duas testemunhas e do autuante; e

VII - informação sobre o local onde o autuado pode apresentar defesa, no prazo de 10 dias após a notificação.

§1º São autoridades competentes para lavrar o auto de infração os fiscais agropecuários de inspeção.

§2º Nas hipóteses de lavratura do auto de infração em local diverso, de recusa de assinatura pelo infrator, seu representante legal ou preposto, deve ser feita menção expressa do ocorrido no respectivo auto de infração.

§ 3º A autoridade que lavrou o auto de infração deve elaborar relatório técnico contendo informações sobre o autuado a fim de subsidiar a autoridade julgadora para classificação da infração e aplicação de pena, além de provas, documentos e informações necessárias à elucidação dos fatos, quando couber.

Art. 276. O autuado pode, no prazo de 10 dias, contados da data da ciência da autuação, oferecer defesa contra o auto de infração, devendo a mesma ser juntada aos respectivos autos do processo administrativo.

Parágrafo único. A defesa deve ser formulada pelo autuado ou por procurador legalmente constituído, de forma escrita, contendo os fatos e fundamentos que contrariem o disposto no auto de infração e termos que o acompanham, bem como a especificação das provas que o autuado pretende produzir a seu favor, devidamente justificadas.

Art. 277. Apresentada a defesa do autuado, será dada vista do processo administrativo ao agente fiscal autor da autuação, ou em havendo impedimento, ao seu superior hierárquico, para oferecimento de contrarrazões, quando couber, no prazo de 10 dias, para possibilitar a deliberação da autoridade julgadora.

§ 1º A autoridade julgadora pode requisitar a produção de provas ou diligências de caráter técnico, administrativo ou jurídico, necessárias à sua convicção, especificando o objeto a ser esclarecido.

§2º Entende-se como contrarrazões, para efeito deste Regulamento, as informações e esclarecimentos prestados pelo fiscal que lavrou o auto de infração necessários à elucidação dos fatos que originaram o auto de infração, ou das razões alegadas pelo autuado, facultado ao fiscal, nesta fase, opinar pelo acolhimento parcial ou total da defesa.

Art. 278. Cabe ao titular da DIPOVA o julgamento da defesa, em primeira instância, devendo ser proferida a decisão em até 90 dias, contados a partir da lavratura do auto de infração, ressalvadas as situações devidamente justificadas.

§1º Para proferir a decisão, o titular da DIPOVA pode se valer de parecer técnico, abordando aspectos jurídicos do processo administrativo.

§2º A inobservância do prazo para julgamento, desde que justificada, não invalida o processo ou a decisão da autoridade julgadora.

Art. 279. Da decisão proferida pela autoridade julgadora, cabe recurso a ser oferecido pelo autuado ou seu procurador, em segunda e última instância administrativa, ao titular da SEAGRI/DF, no prazo de 10 dias contados de sua notificação.

§1º O recurso interposto na forma prevista neste Regulamento não tem efeito suspensivo, salvo quanto à penalidade de multa.

§2º O titular da SEAGRI/DF pode constituir comissão especial, presidida pelo Subsecretário de Defesa Agropecuária e composta por servidores da carreira de Desenvolvimento e Fiscalização Agropecuária com conhecimento técnico específico da área, para julgar os recursos e decidir em segunda e última instância administrativa.

Art. 280. O recurso administrativo deve ser decidido no prazo máximo de 90 dias, a partir do recebimento do recurso pela autoridade competente.

Parágrafo único. A inobservância do prazo para julgamento do recurso, desde que justificada, não invalida o processo ou a decisão da autoridade julgadora.

Art. 281 A defesa e o recurso não são conhecidos quando interpostos:

I - fora do prazo;

II - por quem não seja legitimado; e

III - perante órgão ou entidade incompetente.

Art. 282. O autuado é notificado para ciência do auto de infração, do resultado das decisões em primeira e segunda instância e do Documento de Arrecadação, quando aplicada pena de multa:

I - pessoalmente;

II - por via postal, com aviso de recebimento;

III - por edital, se não for localizado.

§1º Havendo recusa em receber a notificação pessoalmente, o fato deve ser certificado nos autos e a notificação enviada, via postal, com aviso de recebimento.

§2º Na impossibilidade de notificar o infrator pessoalmente ou por via postal, a notificação se dá por edital, publicado na imprensa oficial do Distrito Federal.

§3º O autuado tem direito a ter vistas do processo administrativo a qualquer tempo e dele extrair cópia, independentemente de requerimento formal.

Art. 283. Considera-se notificado o autuado:

I - pessoalmente, a contar da assinatura do documento;

II - pelo correio, a partir da juntada do Aviso de Recebimento nos autos do processo de infração;

III - por edital, a contar da publicação na imprensa oficial.

Parágrafo único. A aplicação da penalidade não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenha motivado, marcando-se quando for o caso novo prazo para o cumprimento, findo o qual pode, de acordo com a gravidade e circunstâncias da falta e a juízo da DIPOVA, ser novamente autuado e aplicada multa no dobro da multa anterior, interditado parcial ou totalmente o estabelecimento ou cancelado o correspondente registro sanitário

## **CAPÍTULO V DA DESTINAÇÃO DOS PRODUTOS APREENDIDOS**

Art. 284. Nos casos de anulação ou cancelamento da autuação e de revogação da apreensão decorrente de decisão em processo administrativo, a SEAGRI/DF pode restituir o bem apreendido no estado em que se encontra, salvo situações devidamente justificadas.

Art. 285. No caso de produto apreendido nos termos deste Regulamento cuja adulteração, alteração ou falsificação não o torne impróprio para uso ou consumo humano, pode a autoridade julgadora, ao proferir a decisão sobre defesa ou recurso decorrente de autuação, determinar a sua doação a organização social ou entidade pública, de preferência atendida ou executora de programas oficiais.

§1º O autuado pode, a qualquer tempo, renunciar à posse do produto apreendido, cabendo à DIPOVA dar a destinação adequada de imediato.

§2º Se durante a tramitação do processo administrativo houver risco iminente de bem sob apreensão tornar-se impróprio para consumo humano em razão do risco de vencimento do prazo de validade ou outros fatores, a DIPOVA pode determinar a sua destinação conforme estabelecido no caput.

Art. 286. Poderá ser autorizado, a critério da DIPOVA, aproveitamento condicional de produtos apreendidos mediante solicitação do interessado e comprovação de eliminação do risco ou causa que motivou a apreensão.

Parágrafo único. A DIPOVA poderá condicionar a liberação para consumo do produto oriundo de aproveitamento condicional, mediante análises laboratoriais que julgar necessárias, à custa do interessado.

Art. 287. A critério da DIPOVA pode ser determinada a inutilização dos produtos apreendidos às custas do infrator, sob a supervisão da autoridade sanitária.

Art. 288. Os produtos impróprios para o consumo humano, apreendidos pela DIPOVA, podem ser doados para a alimentação animal ou para o reaproveitamento não destinado à alimentação humana.

Art. 289. São consideradas donatárias de produtos impróprios para o consumo humano, para fins deste Regulamento:

I - instituições públicas, empresas públicas, fundações, autarquias e demais entidades públicas do Distrito Federal;

II - entidades sem fins lucrativos, organizações não governamentais e associações e sociedades protetoras dos animais;

III - graxarias e indústrias de subprodutos de origem animal e vegetal; e

IV - outras entidades que realizem a inutilização ou destruição de produtos impróprios para o consumo humano.

Art. 290. As doações são feitas a critério da DIPOVA e conforme a ocorrência de apreensões dos produtos impróprios para o consumo humano.

Parágrafo único. As instituições públicas, empresas públicas, fundações, autarquias ou demais entidades públicas do Distrito Federal que utilizem os produtos impróprios para consumo humano na alimentação animal tem prioridade no recebimento das doações.

Art. 291. A donatária se responsabiliza pela retirada dos produtos no local e data definidos pela DIPOVA, pelo transporte adequado até o local de utilização e pela destinação correta dos produtos e de seus eventuais resíduos.

§1º O transporte dos produtos impróprios para o consumo humano deve ser realizado de acordo com a legislação vigente.

§2º Quando a doação se destinar a empresas públicas, fundações, autarquias, demais entidades públicas do Distrito Federal ou entidades sem fins lucrativos, a DIPOVA pode se responsabilizar pelo transporte dos produtos até o local da destinação.

Art. 292. A DIPOVA e a donatária devem assinar Termo de Doação em que constem a discriminação e quantidade de produtos doados, a indicação dos documentos que originaram a apreensão desses produtos, a identificação do fiscal responsável pela entrega e a identificação do responsável da entidade pela retirada e transporte.

Art. 293. Os materiais e utensílios que acompanhem o produto apreendido podem ser recolhidos pelas autoridades sanitárias, devendo-se registrar o fato no auto de apreensão.

§1º Os materiais e utensílios são liberados posteriormente à destinação do produto apreendido, devendo ser indicado ao proprietário o local onde estão disponíveis para devolução, a ser realizada mediante assinatura de documento comprobatório.

§2º Os objetos não retirados em até 30 dias após a destinação do produto apreendido podem ser doados ou aproveitados nas atividades de fiscalização agropecuária, a critério da DIP O VA .

Art. 294. Cabe ao titular da SEAGRI/DF dispor em atos complementares sobre outras questões que se fizerem pertinentes à destinação dos produtos apreendidos ou condenados na forma deste Regulamento.

## **CAPÍTULO VI DO TERMO DE AJUSTAMENTO DE CONDUTA -TAC**

Art. 295. A critério da autoridade sanitária e no interesse da administração pública pode ser estabelecido Termo de Ajustamento de Conduta - TAC entre a DIPOVA e o responsável por estabelecimento subordinado ao presente Regulamento, com o objetivo de adequar o funcionamento do estabelecimento às exigências legais aplicáveis.

Parágrafo único. O TAC não inibe a ação fiscal imediata ou cautelar necessária à redução ou eliminação do risco sanitário.

Art. 296. O TAC deve conter:

I - identificação e qualificação do interessado;

II - descrição técnica objetiva das obrigações assumidas;

III - indicação dos prazos para o cumprimento de cada obrigação;

IV - ciência do interessado de que o não cumprimento parcial ou total do respectivo termo acarreta na lavratura de auto de infração, sem prejuízo das demais ações fiscais previstas neste Regulamento;

V - ciência do interessado de que durante a sua vigência não há impedimento ou restrição para adoção de outras ações fiscais, passíveis de aplicação de penalidades;

VI - local, data e hora em que foi celebrado;

VII - assinatura do Responsável Técnico como interveniente; e

VIII - assinatura das partes.

§1º São autoridades competentes para lavrar o TAC os fiscais agropecuários de inspeção.

§2º A eventual impossibilidade de cumprimento dos prazos fixados, por ocorrência de caso fortuito ou força maior, devidamente justificada, deve ser comunicada pelo interessado à DIPOVA, com antecedência mínima de 07 dias do término do prazo, mediante requerimento de dilatação de prazo, ficando a concessão do prazo requerido sujeita à aprovação das autoridades competentes para lavratura do termo.

§3º Descumprido o prazo estabelecido no TAC para cumprimento de cada obrigação assumida, é lavrado auto de infração e instituído processo administrativo, sem prejuízo das demais ações fiscais previstas neste Regulamento.

§4º O descumprimento de TAC, impede a celebração de novo termo para cumprimento dos mesmos itens previstos no TAC anterior, devendo ser adotadas as medidas cautelares e sanções previstas neste Regulamento.

Art. 297. Verificado o cumprimento total do TAC, seu encerramento é oficializado em documento emitido pelo titular da DIPOVA.

Art. 298. A celebração ou o término da vigência do TAC não restringe as ações de inspeção e fiscalização do órgão sanitário, nem limita ou impede o exercício, por parte das autoridades sanitárias competentes, de suas atribuições e prerrogativas legais e regulamentares.

## **TÍTULO XI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 299. Todas as multas, taxas e arrecadações geradas em virtude da aplicação deste Regulamento devem ser destinadas ao Fundo Distrital de Sanidade Animal ou outro que venha a substituí-lo.

Art. 300. Os servidores da DIPOVA, em serviço da inspeção, têm livre acesso, em qualquer dia ou horário, a qualquer estabelecimento cujo funcionamento é regido por este Regulamento.

Art. 301. Os estabelecimentos oficiais, estatais e paraestatais estão submetidos às disposições deste Regulamento.

Art. 302. Cabe às autoridades de saúde pública colaborar com a execução e uniformidade dos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidos neste Regulamento.

Art. 303. As autoridades civis e militares do Distrito Federal, com encargos policiais, devem prestar apoio solicitado, por servidores do DIPOVA, ou seus representantes quando no desempenho de suas funções fiscalizadoras.

Art. 304. É de competência do titular da DIPOVA a expedição de instruções internas visando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste Regulamento.

Art. 305. Fica estabelecido o prazo de até 24 meses, a contar da entrada em vigência deste ato, prorrogáveis por mais 12 meses, para os estabelecimentos registrados na DIPOVA se adequarem às disposições estruturais deste Regulamento podendo ser firmado TAC para acompanhamento das adequações.

Parágrafo único. Não se aplica o prazo definido no caput às situações em que há prazos específicos estipulados neste Regulamento.

Art. 306. O titular da SEAGRI/DF pode baixar os atos complementares necessários ao cumprimento deste Regulamento.

## **ANEXO I SELOS DE INSPEÇÃO**

I - Os modelos de carimbos da inspeção distrital representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos sujeitos a fiscalização da Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal - DIPOVA, e são a garantia de que o produto provém de estabelecimento inspecionado pelo órgão competente.

II - As iniciais "SID" representam a sigla do "Serviço de Inspeção Distrital".

III - O carimbo oficial de Inspeção Distrital é representado pelos modelos 1, 2, 3, 4 e 5. MODELO 1:

a) FORMA: Elíptica no sentido horizontal;

b) DIZERES: "SECRETARIA DE AGRICULTURA" acompanhando a curva superior da elipse; número de Registro do Estabelecimento encimado pela palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente, entre duas linhas e logo abaixo do número de registro, iniciais DIPOVA-SID; e acompanhando a curva inferior, a expressão "DISTRITO FEDERAL".

c) DIMENSÕES e USO:

1 - 0,07m X 0,05m (sete por cinco centímetros) e será usado em carcaças ou quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza e em carnes destinadas à industrialização posterior, aplicando externamente sobre as massas musculares: coxão, lombo, ponta de agulha, e paleta; com tinta comestível e de forma que o carimbo se mostre perfeitamente legível e sem borrões.

2 - 0,05m X 0,03m (cinco por três centímetros) e será usado em carcaças de pequenos e médios animais (pernis, região lombar e paleta) e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue; com tinta comestível e de forma que o carimbo se mostre perfeitamente legível e sem borrões.

MODELO 2:

a) FORMA: Circular;

b) DIZERES: "SECRETARIA DE AGRICULTURA" acompanhando a curva superior do círculo; número de Registro do Estabelecimento encimado pela palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente, entre duas linhas e logo abaixo do número de registro, iniciais DIPOVA-SID; e acompanhando a curva inferior, a expressão "DISTRITO FEDERAL".

c) DIMENSÕES e USO: o diâmetro varia de 0,02m (dois centímetros) a 0,30m (trinta centímetros), cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, para o uso no rótulo de produtos comestíveis de origem vegetal e animal manipulados e/ou industrializados, inclusive doces, conservas, caixa ou engradados contendo ovos, pescados, mel e cera de abelhas.

MODELO 3:

a) FORMA: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;

b) DIZERES: "SECRETARIA DE AGRICULTURA" acompanhando a linha superior do quadrado; número de Registro do Estabelecimento encimado pela palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente, entre duas linhas e logo abaixo do número de registro, iniciais DIPOVA-SID; e acompanhando a linha inferior, a expressão "DISTRITO FEDERAL".

c) DIMENSÕES e USO: os lados terão a dimensão variando de 0,03m (três centímetros) a 0,15m (quinze centímetros), cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, para o uso no rótulo de produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais.

MODELO 4:

a) FORMA: elíptica, no sentido vertical;

b) DIZERES: "SECRETARIA DE AGRICULTURA" acompanhando a curva superior da elipse; número de Registro do Estabelecimento encimado pela palavra "CONDENADO", colocada horizontalmente, entre duas linhas e logo abaixo do número de registro, iniciais DIPOVA-SID; e acompanhando a curva inferior, a expressão "DISTRITO FEDERAL".

c) DIMENSÕES E USO: 0,07m X 0,06m (sete por seis centímetros) e será usado em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela inspeção, sendo aplicado com tinta verde.

## MODELO 5:

a) FORMA: Circular;

b) DIZERES: "SECRETARIA DE AGRICULTURA" acompanhando a curva superior do círculo; número de Registro do Estabelecimento encimado pela palavra "REINSPECIONADO", colocada horizontalmente, entre duas linhas e logo abaixo do número de registro, iniciais DIPOVA-SID; e acompanhando a curva inferior, a expressão "DISTRITO FEDERAL".

c) DIMENSÕES e USO: O diâmetro varia de 0,02m (dois centímetros) a 0,30m (trinta centímetros), e será usado em produtos de origem animal comestíveis, após reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

## ANEXO II

## BASE DE CÁLCULO PARA DEFINIÇÃO DOS VALORES DE MULTA

CLASSIFICAÇÃO DA INFRAÇÃO	NÚMERO DE ATENUANTES	NÚMERO DE AGRAVANTES	CÁLCULO DO VALOR A SER APLICADO	VALOR EM R\$
LEVE	01 ou mais	00	Valor mínimo da classificação	980,00
	02 ou mais	01	Valor mínimo da classificação x 02	1.960,00
	01	01	Valor mínimo da classificação x 03	2.940,00
	00	01	Valor mínimo da classificação x 04	3.920,00
	00	01 (reocorrência da reincidência específica)	Valor máximo da classificação	5.800,00
GRAVE	03 ou mais	02	Valor mínimo da classificação	3.920,00
	02	02	Valor mínimo da classificação x 02	7.840,00
	01	02	Valor mínimo da classificação x 03	11.760,00
	00	02	Valor mínimo da classificação x 04	15.680,00
	00	02 (com reocorrência da reincidência específica)	Valor máximo da classificação	78.440,00
GRAVISSIMA	04 ou mais	03	Valor mínimo da classificação	15.690,00
	03	03	Valor mínimo da classificação x 02	31.380,00
	02	03	Valor mínimo da classificação x 03	47.070,00
	01	03	Valor mínimo da classificação x 04	62.760,00
	00	03	Valor mínimo da classificação x 05	78.450,00
	05 ou mais	04	Valor mínimo da classificação x 5,3	83.157,00
	04	04	Valor mínimo da classificação x 5,6	87.864,00
	03	04	Valor mínimo da classificação x 5,9	92.571,00
	02	04	Valor mínimo da classificação x 6,2	97.278,00
	01	04	Valor mínimo da classificação x 6,5	101.985,00
	00	04	Valor mínimo da classificação x 6,8	106.692,00
	06 ou mais	05	Valor mínimo da classificação x 07	109.830,00
	05	05	Valor mínimo da classificação x 7,15	112.183,50
	04	05	Valor mínimo da classificação x 7,3	114.537,00
	03	05	Valor mínimo da classificação x 7,45	116.890,50
	02	05	Valor mínimo da classificação x 7,6	119.244,00
	01	05	Valor mínimo da classificação x 7,75	121.597,50
	00	05	Valor mínimo da classificação x 7,9	123.951,00

07 ou mais	06	Valor mínimo da classificação x 08	125.520,00
06	06	Valor mínimo da classificação x 8,14	127.716,60
05	06	Valor mínimo da classificação x 8,28	129.913,20
04	06	Valor mínimo da classificação x 8,36	131.168,40
03	06	Valor mínimo da classificação x 8,56	134.306,40
02	06	Valor mínimo da classificação x 8,7	136.503,00
01	06	Valor mínimo da classificação x 8,84	138.699,60
00	06	Valor mínimo da classificação x 8,98	140.896,20
08	07	Valor mínimo da classificação x 09	141.210,00
07	07	Valor mínimo da classificação x 9,12	143.092,80
06	07	Valor mínimo da classificação x 9,24	144.975,60
05	07	Valor mínimo da classificação x 9,36	146.858,40
04	07	Valor mínimo da classificação x 9,48	148.741,20
03	07	Valor mínimo da classificação x 9,6	150.624,00
02	07	Valor mínimo da classificação x 9,72	152.506,80
01	07	Valor mínimo da classificação x 9,84	154.389,60
00	07	Valor mínimo da classificação x 9,96	156.272,40
08	08	Valor mínimo da classificação x 10	156.900,00
07	08	Valor mínimo da classificação x 10,11	158.625,90
06	08	Valor mínimo da classificação x 10,22	160.351,80

05	08	Valor mínimo da classificação x 10,33	162.077,70
04	08	Valor mínimo da classificação x 10,44	163.803,60
03	08	Valor mínimo da classificação x 10,55	165.529,50
02	08	Valor mínimo da classificação x 10,66	167.255,40
01	08	Valor mínimo da classificação x 10,77	168.981,30
00	08	Valor mínimo da classificação x 10,88	170.707,20
08	09	Valor mínimo da classificação x 11	172.590,00
07	09	Valor mínimo da classificação x 11,11	174.315,90
06	09	Valor mínimo da classificação x 11,22	176.041,80
05	09	Valor mínimo da classificação x 11,33	177.767,70
04	09	Valor mínimo da classificação x 11,44	179.493,60
03	09	Valor mínimo da classificação x 11,55	181.219,50
02	09	Valor mínimo da classificação x 11,66	182.945,40
01	09	Valor mínimo da classificação x 11,77	184.671,30
00	09	Valor mínimo da classificação x 11,88	186.397,20
08	10	Valor mínimo da classificação x 12	188.280,00
07	10	Valor mínimo da classificação x 12,04	188.907,60
06	10	Valor mínimo da classificação x 12,08	189.535,20
05	10	Valor mínimo da classificação x 12,12	190.162,80
04	10	Valor mínimo da classificação x 12,16	190.790,40
03	10	Valor mínimo da classificação x 12,2	191.418,00
02	10	Valor mínimo da classificação x 12,24	192.045,60
01	10	Valor mínimo da classificação x 12,28	192.673,20
00	10	Valor mínimo da classificação x 12,32	193.300,80
00	10 (com recorrência da reincidência específica)	Valor máximo da classificação	196.100,00

### ANEXO III

## TABELA COM AS PENALIDADES APLICÁVEIS ÀS INFRAÇÕES SANITÁRIAS

INCISOS, Artigo 268	PENALIDADES
I, II, III.	advertência ou multa.
IV.	interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou do equipamento; cancelamento do registro sanitário do estabelecimento e/ou multa.
V.	advertência; interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou do equipamento; cancelamento do registro sanitário do estabelecimento e/ou multa.
VI.	apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou do equipamento e/ou multa.
VII.	advertência, apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou do equipamento; interdição de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; cancelamento do registro sanitário do estabelecimento e/ou multa.
VIII, IX, X, XI, XII, XIII.	apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; interdição de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; suspensão de vendas e fabricação de produtos; interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou do equipamento; cancelamento de registro do produto; cancelamento do registro sanitário do estabelecimento e/ou multa.
XIV.	apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; interdição de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou do equipamento; e/ou multa.
XV, XXIX	advertência; apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; interdição de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; suspensão de vendas e fabricação de produto; cancelamento de registro de produto; interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou do equipamento; cancelamento de registro sanitário do estabelecimento e/ou multa.
XVI.	advertência; interdição total do estabelecimento e/ou do equipamento; cancelamento de registro sanitário do estabelecimento e/ou multa.
XVII.	cancelamento de registro de produto; interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou do equipamento; cancelamento do registro sanitário do estabelecimento e/ou multa.
XVIII, XIX.	suspensão de vendas e fabricação de produto; interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou do equipamento; cancelamento do registro sanitário do estabelecimento e/ou multa.
XX.	suspensão de vendas e fabricação de produto; cancelamento de registro de produto; interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou do equipamento; cancelamento do registro sanitário do estabelecimento e/ou multa.
XXI.	advertência; suspensão de vendas e fabricação de produto; cancelamento de registro de produto; interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou do equipamento; cancelamento do registro sanitário do estabelecimento e/ou multa.
XXII.	advertência; apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; interdição de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; suspensão de vendas e fabricação de produto; cancelamento de registro de produto e/ou multa.
XXIII.	advertência; apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; interdição de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; suspensão de vendas e fabricação de produto; cancelamento de registro de produto; interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou do equipamento; proibição ou suspensão de propaganda; imposição de mensagem retificadora; cancelamento do registro sanitário do estabelecimento e/ou multa.
XXIV, XXV, XXVI, XXVII, XXVIII, XXIX, XXXI, XXXII, XXXIII, XXXIV, XXXV, XXXVI, XXXVII, XXXVIII, XXXIX.	advertência; apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; interdição de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; suspensão de vendas e fabricação de produto; cancelamento de registro de produto; interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou do equipamento; cancelamento do registro sanitário do estabelecimento e/ou multa.
XL, XLII, XLIII, XLIV, XLV, XLVI, XLVII, XLVIII, XLIX, L, LI, LII, LIII, LIV, LV, LVI, LVIII.	advertência; apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; interdição de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; suspensão de vendas e fabricação de produto; interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou do equipamento; cancelamento do registro sanitário do estabelecimento e/ou multa.
LIX.	advertência; apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; interdição de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; suspensão de vendas e fabricação de produto; cancelamento de registro de produto; proibição ou suspensão de propaganda; imposição de mensagem retificadora e/ou multa.
LX, LXII, LXIII, LXIV, LXV, LXVI, LXVII, LXIX.	apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; interdição de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; suspensão de vendas e fabricação de produto; cancelamento de registro de produto; interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou do equipamento; proibição ou suspensão de propaganda; imposição de mensagem retificadora; cancelamento do registro sanitário do estabelecimento e/ou multa.
LXX, LXXI, LXXII, LXXIII, LXXIV, LXXV, LXXVI, LXXVII, LXXVIII.	advertência; apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; interdição de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados; suspensão de vendas e fabricação de produto; cancelamento de registro de produto; interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou do equipamento; proibição ou suspensão de propaganda; imposição de mensagem retificadora; cancelamento do registro sanitário do estabelecimento e/ou multa.

